
VE RI
TAS

HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE, LITTÉRAIRE, ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

DE L'EUROPE.

TOME SEPTIÈME.

DE L'IMPRIMERIE DE FIRMIN DIDOT,
IMPRIMEUR DU ROI, RUE JACOB, N° 24.

HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE, LITTÉRAIRE, ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

DE L'EUROPE.

PAR J. L. M. POIRET,

ANCIEN PROFESSEUR D'HISTOIRE NATURELLE, MEMBRE DE PLUSIEURS ACADÉMIES ET SOCIÉTÉS SAVANTES, LITTÉRAIRES.

L'homme n'est jamais seul dans la nature, quand il sait en étudier les productions.
Leçons de Flore. Introduction.

TOME VII.

A PARIS,
CHEZ LADRANGE ET VERDIÈRE,
LIBRAIRES, QUAI DES AUGUSTINS.

1829.

HISTOIRE

PHILOSOPHIQUE, LITTÉRAIRE, ÉCONOMIQUE

DES PLANTES

DE L'EUROPE.

QUATRE-VINGT-SEPTIÈME FAMILLE.

LES LÉGUMINEUSES

OU

PAPILIONACÉES.

La corolle est la partie des fleurs sur laquelle le regard se porte de préférence, quoiqu'elle n'en soit pas la plus essentielle; mais elle attire et séduit par ses couleurs, son odeur et sa forme: elle n'est cependant qu'un organe secondaire destiné à servir de défense et d'enveloppe aux parties sexuelles. Celle des Légumineuses se montre

avec éclat sous une forme particulière : c'est presque celle d'un papillon à ailes étendues, d'où lui est venu le nom de *Papilionacée* : elle est composée de quatre ou cinq pétales, différents les uns des autres, qui ont chacun une fonction particulière qui détermine leur forme respective. J'en abandonne la description à J.-J. Rousseau. Son style substitué au mien ne pourra que plaire aux lecteurs.

« La première pièce (de la corolle) est un grand et large pétale, qui couvre les autres, et occupe la partie supérieure de la corolle, à cause de quoi ce grand pétale a pris le nom de *pavillon* On l'appelle aussi l'*étendard*. Il faudrait se boucher les yeux et l'esprit pour ne pas voir que ce pétale est là comme un parapluie pour garantir ceux qu'il couvre, des principales injures de l'air.

« En enlevant le pavillon, vous remarquerez qu'il est emboîté de chaque côté par une petite oreillette, dans les pièces latérales, de manière que sa situation ne puisse être dérangée par le vent. Le pavillon ôté laisse à découvert ces deux pièces latérales auxquelles il était adhérent par ses oreillettes : ces pièces s'appellent les AILES. Vous trouverez, en les détachant, qu'emboîtées encore plus fortement avec celle qui reste, elles n'en peuvent être séparées sans quelque effort. Aussi les ailes ne sont guère moins utiles pour garantir les côtés de la fleur, que ce pavillon pour la couvrir.

« Les ailes ôtées vous laissent voir la dernière pièce de la corolle, pièce (quelquefois divisée en deux) qui couvre et défend le centre de la fleur, et l'enveloppe, surtout par dessous, aussi soigneusement que les trois autres pétales enveloppent le dessus et les côtés. Cette dernière pièce, qu'à cause de sa fleur on appelle la *nacelle* (ou la *carène*), est comme le coffre-fort dans lequel la nature a mis son trésor à l'abri des atteintes de l'air et de l'eau.

« Après avoir bien examiné ce pétale, tirez-le doucement par dessous, en le pinçant légèrement par la quille, c'est-à-dire par la prise mince qu'il vous présente, de peur d'enlever avec lui ce qu'il enveloppe. Je suis sûr qu'au moment où ce dernier pétale sera forcé de lâcher prise, et de déceler les mystères qu'il cache, vous ne pourrez, en l'apercevant, vous abstenir de faire un cri de surprise et d'admiration.

« Le jeune fruit qu'enveloppait la nacelle est construit de cette manière : une membrane cylindrique terminée par dix filets bien distincts, entoure l'ovaire, c'est-à-dire l'embryon de la gousse. Ces dix filets sont autant d'étamines, qui se réunissent par le bas autour du germe, et se terminent par le haut en autant d'anthères jaunes dont la poussière va féconder le stigmate qui termine le pistil... Ainsi ces dix étamines forment encore autour de l'ovaire une dernière cuirasse pour le préserver des injures du dehors.

« Si vous y regardez de bien près, vous trouverez que ces dix étamines ne font, par leur base, un seul corps qu'en apparence. Car, dans la partie supérieure de ce cylindre, il y a une pièce ou étamine, qui d'abord paraît adhérente aux autres, mais qui, à mesure que la fleur se fane, et que le fruit grossit, se détache et laisse une ouverture en dessus, par laquelle ce fruit grossissant, peut s'étendre, en entr'ouvrant et écartant de plus en plus le cylindre, qui, sans cela, le comprimant et l'étranglant tout autour, l'empêcherait de grossir et de profiter. La gousse, dans laquelle l'ovaire se change en mûrissant, se distingue de la silique des crucifères, en ce que, dans la silique, les graines sont attachées alternativement aux deux sutures, au lieu que, dans la gousse, elles ne sont attachées que d'un côté, c'est-à-dire à une seulement des deux sutures, tenant alternativement, à la vérité, aux deux valves qui la composent, mais toujours du même côté....

« Si je me suis bien fait entendre, vous comprendrez, chère cousine, quelles étonnantes précautions ont été cumulées par la nature pour amener, par exemple, l'embryon du pois à maturité, et le garantir surtout, au milieu des plus grandes pluies, de l'humidité qui lui est funeste. Le suprême ouvrier, attentif à la conservation de tous les êtres, a mis de grands soins à garantir la fructification des plantes, des atteintes qui lui

peuvent nuire; mais il paraît avoir redoublé d'attention pour celles qui servent à la nourriture de l'homme et des animaux. »

J.-J. Rousseau vient de nous exposer, à sa manière, le caractère des légumineuses, et en même temps les rapports sous lesquels il faut observer l'organisation des plantes pour rendre leur étude vraiment intéressante. Cette direction vaut bien ces lourdes et ennuyeuses dissertations sur des questions de physiologie minutieuses, interminables, sur la classification, la détermination arbitraire des genres, la nomenclature aujourd'hui si embrouillée, etc.; recherches utiles, sans doute, quand on sait les borner, et qu'on ne les regarde pas comme le seul but de l'étude, tandis qu'elles ne sont que la route qui doit nous y conduire, quand elle est bien tracée: mais ces routes sont aujourd'hui tellement multipliées, que, ne sachant laquelle prendre, l'on finit par s'égarer. Les genres sont convertis en familles, les espèces en genres, les variétés en espèces. Je reviens aux légumineuses.

Cette famille est une des plus étendues et des plus utiles: parmi les plantes qu'elle renferme, les unes font l'ornement des jardins et des bosquets, les autres sont au nombre de nos meilleurs comestibles, d'autres s'emploient assez utilement en médecine, principalement comme laxatives ou purgatives; plusieurs nous fournissent d'excellents fourrages. La plupart possèdent à un

degré éminent ces mouvements que Linnée a décrits sous le nom de *sommeil des plantes* : il en est même dont il suffit d'approcher la main pour exciter ce phénomène. On a réuni à cette famille des genres, presque tous exotiques, qui s'en écartent les uns par cinq pétales réguliers, d'autres par leurs étamines libres, quelquefois au-dessous de dix ; il en est à fleurs dioïques ou polygames : leurs autres caractères sont ceux de la famille, qui répond à la *diadelphie décandrie* de Linnée, mais seulement pour les espèces dont les filaments des étamines sont réunis en faisceau : celles à filaments distincts sont presque toutes placées dans la *décandrie monogynie*.



PREMIER GENRE.

ACACIA. (MIMOSA, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

TAMARINIER. (TAMARINDUS, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

CAROUBIER. (CERATONIA, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

CASSE. (CASSIA, Linn.)

ACACIA.

LES ACACIAS (*mimosa*, Linn.) offrent un des genres le plus beau par ses formes élégantes et variées, le plus curieux par les phénomènes singuliers qu'il présente, le plus intéressant par les résines et les gommes que fournissent au commerce plusieurs de ses espèces; par la pulpe succulente, sucrée et musquée contenue dans les gousses de quelques autres; par les bois de construction qu'elles nous procurent : ces espèces sont si nombreuses qu'on en compte aujourd'hui plus de deux cents; Linnée en avait à peine mentionné une cinquantaine. Si le petit nombre d'acacias cultivés dans nos jardins ou lan-

guissants dans nos serres, les uns sans fleurs, d'autres sans fruits, ont néanmoins assez d'agrément dans leur port, dans la délicatesse et l'élégance de leur feuillage, quelques-uns dans l'odeur suave de leurs fleurs, pour être considérés comme un des beaux ornements de nos bosquets, combien ils doivent exciter l'admiration du voyageur qui les contemple entre les tropiques, en Amérique ou dans les Indes, où ils se montrent avec tout le luxe de la plus brillante végétation!

La dénomination de *mimosa* n'était appliquée, dans l'origine, qu'à quelques espèces de ce genre. Tournefort en avait séparé les *acacias*. Le premier genre était caractérisé par la forme articulée de ses gousses : le second par ces mêmes gousses non articulées. Linnée les a réunis en un seul genre sous le nom de *mimosa*, dérivé du grec *mimos*, en latin *mimus* (bouffon), à cause de la singulière propriété qu'ont plusieurs espèces d'exécuter des mouvements particuliers, et de changer de figure lorsqu'on en approche la main. Le nom *acacia* a été, dans tous les temps, chez les Grecs, le nom vulgaire de l'espèce qui produit la gomme arabique. Ce mot signifie *arbre sans malice*, parce que la piqûre de ses épines n'est suivie d'aucun accident fâcheux. Le bel arbre qu'on nomme vulgairement *acacia*, n'appartient point à ce genre. Tournefort, en l'appelant *pseudo-acacia*, a donné lieu à cette fausse dénomination. C'est le ROBINIER FAUX-ACACIA (*robinia pseudo-acacia*, Linn.).

« Je ne connais aucun genre, dit M. Desfontaines, dont les organes de la fructification offrent des caractères aussi variés que ceux des sensitives. Elles ont des corolles monopétales ou polypétales, plusieurs même en sont privées : leurs fleurs sont blanches, rouges ou violettes, hermaphrodites ou unisexuelles, réunies en globules, ou bien disposées en grappes axillaires ; leurs fruits offrent des différences sans nombre : ils sont comprimés, cylindriques, arqués, contournés en tire-bourre, lisses, hérissés de soies ou de pointes, bivalves ou composés de pièces articulées, etc. Le seul caractère qui distingue ce genre, se trouve dans la longueur des étamines qui débordent toujours les autres parties de la fleur, et forment des houppes régulières, plus ou moins allongées. »

La différence qui existe entre les fleurs d'un grand nombre d'espèces dans la forme de leur corolle, dans le nombre des étamines, dans le caractère des fruits et des semences, a fait présumer qu'il serait utile de partager les *mimosa* en plusieurs genres. Cette réforme a été exécutée par Willdenow, dans son *Species plantarum*. Il est à remarquer que, parmi les genres qu'il a établis, toutes les espèces de *mimosa*, de *schrankia*, quelques-unes parmi les *desmanthus*, sont plus ou moins douées d'irritabilité dans leurs pétioles et leurs feuilles, tandis que les *acacia* et les *inga* en sont privés ; que la plupart des gousses, dans

les *inga*, contiennent une pulpe douce, agréable au goût, un peu sucrée; que dans le plus grand nombre des espèces, les feuilles sont très-caduques, les pétioles souvent glanduleux, articulés, ainsi que les pédoncules. Il n'existe que très-peu d'espèces herbacées. Comme ces plantes sont toutes exotiques, nous ne nous y arrêterons que pour faire connaître les phénomènes curieux que présentent plusieurs d'entre elles.

Toutes sont, comme la plupart des légumineuses, plus ou moins sensibles à l'impression de l'atmosphère, qui leur fait prendre une autre situation. A l'approche de la nuit, leurs feuilles s'inclinent vers la terre; les folioles se serrent contre le pétiole : elles ne reprennent leur première situation qu'au retour du soleil. Ces mouvements sont bien plus étendus, plus remarquables dans la SENSITIVE (*mimosa pudica*, Linn.). Les feuilles ne sont dans leur état de parfait épanouissement, qu'éclairées par la lumière du jour, et par un temps calme et chaud : un nuage qui passe devant le soleil suffit pour changer leur situation; de plus elles se meuvent et se contractent subitement quand on en approche la main, ou qu'elles reçoivent une commotion quelconque. Ces mouvements s'exécutent au point d'insertion du pétiole avec la tige, et des folioles avec le pétiole. Il existe à chaque insertion, une très-petite glande qui est le point le plus irritable. Il suffit de la toucher avec la pointe d'une épingle pour faire fermer la

feuille ou la foliole. M. Decandolle a prouvé, par des expériences faites au Jardin des Plantes, que la lumière a une action très-marquée sur cette plante et sur celles qui en approchent. Placées dans un lieu obscur pendant le jour, et exposées la nuit à une lumière très-vive, elles changent les heures de leurs veilles et de leur sommeil, tandis que la chaleur seule n'a point d'influence sensible sur leurs mouvements diurnes. « Un fait très-remarquable, dit M. Desfontaines, et que je crois avoir observé le premier, c'est que la sensitive s'accoutume à des mouvements très-brusques, tels, par exemple, que ceux d'une voiture qui roule rapidement sur le pavé. Les secousses font d'abord baisser et fermer les feuilles; mais peu de temps après, elles se relèvent et se rouvrent comme si la plante était immobile; elles restent ouvertes malgré l'agitation qu'elles continuent d'éprouver; tandis que toute autre commotion étrangère, même un léger souffle de vent, fait mouvoir et fermer son feuillage. » On a fait jusqu'alors des efforts assez inutiles pour expliquer les mouvements de la sensitive. On connaît, à ce sujet, ces beaux vers de Voltaire :

Le sage Dufaï, parmi ses plants divers,
Végétaux rassemblés des bouts de l'univers,
Me dira-t-il pourquoi la tendre sensitive
Se flétrit sous nos mains, honteuse et fugitive?

Épitre sur la Modération.

Le poète Castel a aussi décrit ce phénomène :

Une plante, ô prodige! à l'éclat de ses charmes
Unit de la pudeur les timides alarmes.
Si d'un doigt indiscret vous osez la toucher,
Le modeste feuillage est prompt à se cacher,
Et la branche mobile, aux mêmes lois fidèle,
S'incline vers la tige, et se range auprès d'elle.

Les Plantes, chant II.

On cultive depuis long-temps dans l'Orient, l'Espagne, l'Italie, et même en Provence, un charmant arbrisseau sous le nom d'ACACIA DE FARNÈSE (*mimosa farnesiana*, Linn.), originaire d'Amérique, ainsi nommé, parce qu'il parut pour la première fois en Europe, dans les jardins du château de Farnèse, en Italie, l'an 1621. Il s'élève à la hauteur de quinze ou vingt pieds. Son bois est blanc, très-dur : son feuillage élégant et fin; ses fleurs jaunes, nombreuses, réunies en petites têtes sphériques et axillaires, d'une odeur extrêmement agréable : elles s'épanouissent dans l'été : il leur succède des gousses brunes, cylindriques, arquées, qui mûrissent en automne. Ses semences conservent très-long-temps leur vertu germinative. J'en avais rapporté de Barbarie, que je retrouvai vingt ans après dans mes collections. Je les fis semer. Toutes levèrent en peu de temps. On fait usage des fleurs dans les parfumeries : on les répand dans les étoffes pour leur donner une bonne odeur et en écarter les vers. Cet arbrisseau touffu et armé d'épines, formerait de très-bonnes clôtures autour des jardins et des

habitations : il garnit aussi très-bien les murs et les berceaux.

La gomme arabique, dont les usages sont si variés, si importants, est un produit de plusieurs espèces d'acacias, en particulier du *mimosa arabica* et *mimosa senegalensis*, Encycl. Elle suinte à travers l'écorce de ces arbres, et, quoique celle qui est produite par l'acacia du Sénégal soit plus estimée que celle qui nous vient d'Égypte, elles sont cependant confondues. Cette substance est douce, alimentaire, et fait partie de la nourriture des caravanes d'Arabes et de Maures qui la recueillent les uns sur les côtes de la mer Rouge, les autres au Sénégal. On la regarde comme excellente pour calmer l'irritation et l'inflammation. Prosper Alpin rapporte que les Égyptiens s'en servent avec beaucoup de succès dans l'inflammation des yeux. Dans les arts, elle sert à donner du corps aux étoffes de soie, à certaines toiles de coton, de lin et de chanvre. On l'emploie pour fixer les couleurs sur le vélin et gommer le papier. Le *mimosa nilotica*, Linn. fournit également une gomme transparente et jaunâtre. L'on présume que c'est de ses gousses qu'on retire, par expression, le suc gommeux, épaissi, compacte, dur, et d'un roux-noirâtre, qu'on nomme dans les boutiques *vrai acacia*, et qu'on apporte d'Égypte dans des vessies.

L'arbre qui produit le cachou a été long-temps inconnu. On a cru d'abord que cette substance

était fournie par un palmier que Linnée avait nommé en conséquence *areca catechu* : des observations ultérieures nous ont appris qu'on la retirait d'un acacia qui est le *mimosa catechu* de Linnée fils, arbrisseau qui croît dans les Indes. Pour en obtenir le cachou, on réduit le cœur du bois, qui est d'un rouge-pâle, en copeaux minces : on les fait bouillir dans des vases de terre avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite au tiers. Cette eau, ainsi chargée et refroidie, est passée dans un filtre. Le résidu exposé au soleil se convertit en un extrait épais, d'un brun-roussâtre, d'un goût astringent, d'abord amer, ensuite plus doux et d'une saveur assez agréable : il s'enflamme et brûle dans le feu : le plus pur se fond dans l'eau et dans la bouche. Les Orientaux et les Asiatiques en font un grand usage : ils en mâchent continuellement, soit pur, soit mêlé à d'autres substances. En France on ajoute au cachou qui vient de l'Inde, du sucre, de l'ambre et de la cannelle; on en forme des pastilles avec une dissolution de gomme arabique. On soupçonne que l'acacia n'est pas le seul arbre qui produit le cachou : c'est un tonique et un astringent très-puissant.

CAROUBIER.

Le CAROUBIER (*ceratonia siliqua*, Linn.) est un arbre d'une médiocre grandeur, fort intéressant sous beaucoup de rapports. Son tronc supporte

une tête arrondie. Ses feuilles sont ailées sans impaire, composées de six à dix folioles coriaces, persistantes, ovales, obtuses. Les fleurs sont petites, disposées en une grappe simple : elles sont *dioïques*, quelquefois polygames. Leur calice est rougeâtre, à cinq divisions ; point de corolle ; cinq étamines opposées aux divisions du calice ; l'ovaire entouré d'un disque charnu, à cinq lobes ; une gousse allongée, indéhiscente, comprimée, pendante, d'un brun-châtain, renfermant une pulpe souvent noirâtre, et des semences dures, luisantes. Les fleurs paraissent dans l'hiver ; elles ont l'odeur de celles du marronnier (1).

J'ai rencontré fréquemment le caroubier sur les côtes de Barbarie : il croît également en Espagne, en Italie, en Provence, dans les environs de Nice, sur les rochers voisins de la mer et exposés au soleil. Son bois devient très-dur en vieillissant : il est veiné, d'un beau rouge foncé, propre aux ouvrages de menuiserie et de marqueterie ; mais il est sujet à se carier à mesure que l'arbre vieillit : son aubier est d'ailleurs très-considérable, très-tendre, d'une couleur blanchâtre. On emploie les feuilles et l'écorce pour tanner les cuirs. Les gousses renferment une pulpe douce

---

(1) La plupart des auteurs cités dans cette synonymie ont représenté à tort les folioles avec une impaire. Ils sont désignés par le signe *.

* MATTH., 199, fig. 1 ; CAMER, 139 ; * LOB., Ic. 2, tab. 104, fig. 1 ; * DOD., 787, fig. 1 ; * DALÉCH., 112, fig. 1 ; * TABERN., Ic. 1023, fig. 1 ; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 413, fig. 2, et * fig. 1.

et sucrée. Cavanilles dit que dans le royaume de Valence on en nourrit les chevaux, les mulets et les moutons, et que ces animaux sont sains et vigoureux. Olivier rapporte qu'il croît abondamment sans culture dans l'île de Crète, qu'on en transporte les fruits à Constantinople, en Syrie, en Égypte, pour servir de nourriture aux enfants et aux pauvres. Mêlés avec la racine de réglisse, ils servent à faire les sorbets dont les musulmans font un usage journalier. Les Maures de Barbarie mangent également les fruits du caroubier; ils sont peu agréables, d'une saveur fade, douceâtre. Les Égyptiens en extraient une sorte de miel qu'ils emploïent pour confire les tamarins et les myrobolans; les Maures font une boisson avec la pulpe des gousses délayée dans de l'eau. Cette pulpe passe pour béchique, bonne dans les toux convulsives extrêmement opiniâtres. On la fait entrer dans les décoctions pectorales. Proust en a retiré du sucre. Les gousses un peu courbées en cornes lui ont fait donner le nom de *ceratonia*, du grec *keras*, *keratos* (corne). Le caroubier est connu depuis très-long-temps. On le trouve mentionné dans Théophraste, Pline et Dioscoride; mais ils faisaient peu de cas de ses fruits, si ce n'est pour leur emploi en médecine.

TAMARINIER.

Le TAMARINIER DES INDES (*tamarindus indica*, Linn.) est un grand et bel arbre qui croît dans

les deux Indes, ainsi que dans l'Égypte et l'Arabie. Son tronc est épais; ses rameaux, diffus; ses feuilles, ailées avec une impaire; les folioles, nombreuses, linéaires, entières, d'un beau vert. Les fleurs sont disposées en petites grappes lâches, un peu pendantes. Leur calice est à quatre divisions colorées et caduques; trois pétales ascendants, presque égaux; la place d'un quatrième vide; trois étamines fertiles et monadelphes à leur base; quatre autres plus petites stériles; un ovaire pédicellé : une gousse oblongue, comprimée, indéhiscente, pulpeuse entre ses deux enveloppes, à deux ou trois loges monospermes. Le nom de ce genre a, pour étymologie, un mot arabe. Il paraît qu'il n'a commencé à être connu que du temps de Mésué (1).

La pulpe des fruits du tamarinier est connue sous le nom de *tamarin* : elle a été introduite dans la matière médicale par les Arabes; sa consistance est molle et gluante, d'une couleur brune, tirant sur le noir; sa saveur acide, assez agréable quand elle est récente, s'altère lorsqu'elle est conservée un peu trop long-temps. A raison de ses principes constituants, cette pulpe jouit de propriétés nutritives; mais elle est essentiellement rafraîchissante, relâchante et laxative. Lorsqu'elle est fraîche, elle forme, par sa dissolution dans

(1) Prosp. Alp., Ægypt. p. 15, versò; Matth., 191, fig. 1; Lob. 2, tab. 184, fig. 1-2; Daléch., 1691, fig. 1; J. Bauh., 1, pag. 422, fig. 1-2; Rumph. Amb. 2, tab. 23.

l'eau, une boisson acidule, bonne pour étancher la soif, pour apaiser l'ardeur des premières voies. Lorsqu'on a recours à cette pulpe comme laxative, on l'associe ordinairement à diverses autres substances purgatives. M. Vauquelin a prouvé, par une suite de belles expériences faites sur cette pulpe, que la plupart des sels qu'on lui associait, la décomposaient, et en formaient une autre substance. On peut la donner sans mélange à la dose d'une ou deux onces, ou avec du miel, du sucre, sous forme d'électuaire. On préfère plus souvent sa décoction à la même dose, dans une plus ou moins grande quantité d'eau.

Les tamarins du commerce sont souvent avariés et sophistiqués : ceux qu'on nous envoie en pulpe contiennent quelquefois du cuivre, qui provient des vases dans lesquels cette pulpe a été préparée. L'extrême acidité qu'on y trouve, dans certains cas, est due ou à la fermentation acéteuse survenue dans la traversée, ou à l'acide sulfurique que les marchands y introduisent. Le tamarinier produit quelquefois, dans les étés fort chauds, une certaine substance visqueuse, acide et roussâtre, qui, lorsqu'elle est sèche, imite la crème de tartre par sa dureté et par sa blancheur. Bélon rapporte que lorsque les Turcs et les Arabes sont sur le point de faire un long voyage pendant l'été, ils font provision de tamarin pour se désaltérer; ils en font confire, dans le sucre ou le miel, les



A. P. del.   Litho. de C. Motte

Casse séné.

gousses, soit vertes, soit mûres, pour les emporter avec eux quand ils voyagent dans les déserts de l'Arabie. Cette préparation constitue un aliment aussi agréable que salutaire, qui peut être aussi d'un grand avantage à bord des vaisseaux. En Afrique, les Nègres en mêlent avec le riz et le couscou dont ils se nourrissent.

CASSE.

Les CASSES (*cassia*, Linn.) forment un beau genre composé d'espèces très-nombreuses, toutes étrangères à l'Europe, mais dont quelques-unes jouissent d'une grande célébrité par leur emploi comme purgatives : elles sont aussi d'un aspect fort agréable par la beauté de leurs fleurs; elles formeraient une belle décoration dans nos bosquets, si elles pouvaient passer l'hiver en pleine terre. On ne cultive guère que la CASSE DE MARYLAND (*cassia marylandica*, Linn.), grande plante herbacée et vivace, dont les fleurs, disposées en grappes axillaires, sont d'un beau jaune éclatant.

Le caractère des casses consiste dans un calice caduc, à cinq folioles colorées et concaves; cinq pétales concaves, arrondis, très-ouverts; les inférieurs un peu plus grands; dix étamines inégales dans leur grandeur et leur disposition; trois, fort petites et souvent stériles, quatre de grandeur moyenne, droites et fertiles, trois inférieures fort grandes, à anthères oblongues et arquées; un

ovaire allongé, pédicellé ; le style courbé. Le fruit est une gousse allongée, enflée ou cylindrique ou comprimée avec des cloisons transversales ; plusieurs semences attachées à la suture supérieure. Les Grecs donnaient le nom de *cassia* à un arbrisseau aromatique qui nous est inconnu.

En établissant son genre *cassia*, Linnée n'a pas cru devoir prendre en considération la forme des fruits, variable selon les espèces : il a trouvé des caractères plus naturels, plus uniformes dans la corolle et les étamines, autrement il n'aurait point réuni le genre SÉNÉ (*senna*, de Tournefort) dont les gousses sont plates, comprimées, membraneuses, à la CASSE proprement dite, dont les gousses sont presque ligneuses, pulpeuses, allongées, cylindriques, et à plusieurs autres espèces qui offrent encore dans leurs fruits des différences plus remarquables. On conçoit, d'après cela, combien il a été facile à nos botanistes modernes de créer de nouveaux genres, ou plutôt d'altérer ceux que Linnée considérait comme naturels. C'est ainsi que nous avons vu paraître pour les casses, les genres *senna*, *cassia*, *cathartocarpus*, *bactyrilobium*, etc., qui auraient pu servir seulement de subdivisions, vu le grand nombre des espèces.

Il paraît, d'après les observations de Forskael et de quelques botanistes plus modernes, qu'il y a eu de la confusion dans l'exposé de la synonymie appliquée par Linnée à son *cassia senna*, et que deux espèces différentes s'y trouvent réu-

nies. La première, que l'on cultive en Italie, et que l'on soupçonne originaire du Levant, est le *cassia senna*, séné d'Italie, distinguée par ses tiges basses, herbacées, par ses feuilles à six paires de folioles ovales-obtuses, un peu glauques et pubescentes en dessous, sans glande au pétiole. Les fleurs sont d'un jaune-pâle avec des veines purpurines, disposées en grappes; les gousses comprimées, ovales-oblongues, arquées (1).

Le SÉNÉ D'ALEXANDRIE (*cassia lanceolata*, Forsk.) a des tiges hautes, presque ligneuses; ses feuilles composées de cinq paires de folioles glabres, lancéolées, d'un vert-clair; le pétiole muni d'une glande au-dessus de sa base. Les fleurs sont jaunes avec des veines purpurines; les gousses comprimées, courbées, un peu velues (2). Cette plante, d'après Forskael, est le véritable séné de la Mecque, dont les feuilles se vendent au Caire, et ressemblent à celles du séné que l'on vend en Europe sous le nom de *séné d'Alexandrie* ou *séné du Levant*. M. Nectoux soupçonne que l'on trouve mélangé avec ce séné les feuilles d'une apocynée, appelée *arghed* ou *arguel* dans la haute Égypte, et que M. Delisle a nommée *cynanchum arghel*,

(1) MATTH., 571, fig. 1; FUCHS, 447; CAMER., 538; TRAG., 964; DOD., 361, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 88, fig. 1; DALÉCH., 218, fig. 1; TABERN., Ic. 517, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 377, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 24, fig. 2.

(2) MATTH., 571, fig. 2; CAMER., 539; TABERN., Ic. 517, fig. 2; J. BAUH., 2, pars 2, pag. 377, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 24, fig. 1.

et M. Nectoux *cynanchum oleæfolium*. Sa vertu purgative est bien plus efficace que celle de l'espèce précédente.

On connaît, depuis long-temps, la vertu purgative des feuilles et des gousses de ces plantes, qui se débitent sous le nom de *follicules de séné*. On croit que ce médicament a été introduit dans la matière médicale par les Arabes. Il est peu de purgatifs qui aient obtenu une aussi grande réputation, et dont on fasse un aussi grand usage. Ce médicament évacue puissamment les humeurs corrompues ou endurcies, et lève les vieilles obstructions. Comme les feuilles de séné occasionent souvent des coliques, on tâche d'y remédier en les associant avec quelque sel qui divise et atténue leurs particules résineuses. Ce purgatif ne convient point dans les dispositions inflammatoires.

La CASSE DES BOUTIQUES (*cassia fistula*, Linn.) est un grand arbre qui ressemble au noyer par son port. Ses feuilles sont composées de cinq ou six paires de grandes folioles ovales-lancéolées, aiguës. Les fleurs sont grandes, jaunes, nombreuses, d'un aspect agréable, disposées en grappes axillaires. Le fruit est une gousse noirâtre, pendante, cylindrique, plus grosse que le pouce, longue d'un pied et demi, divisée à l'intérieur par des cloisons minces, transversales, parallèles, dont chacune, remplie d'une pulpe noire, renferme une graine aplatie, dure, roussâtre, en cœur. Douze

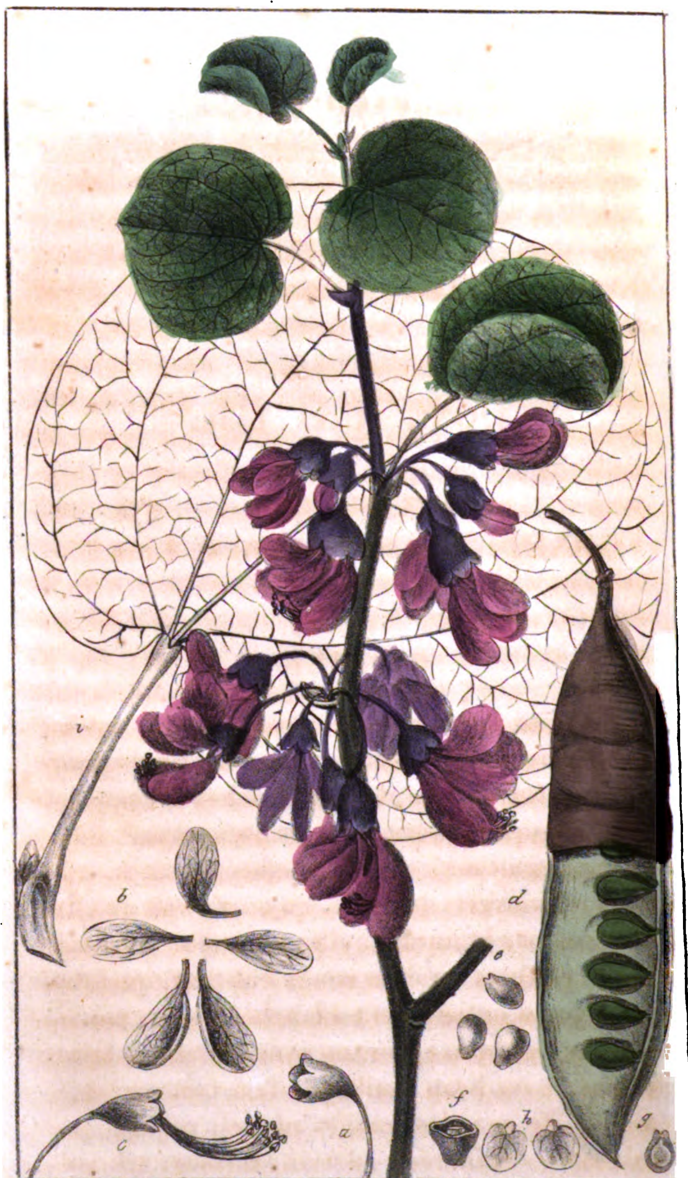
à quinze gousses sont réunies sur la même branche, et lorsque le vent les agite, elles font, en se heurtant, un bruit considérable (1).

Cette casse est originaire de l'Égypte et des Indes orientales : elle a été transportée dans le Nouveau-Monde, où sa culture a très-bien réussi. Il paraît qu'elle était inconnue aux anciens naturalistes et médecins de la Grèce et de Rome. On croit qu'elle a été introduite dans l'art de guérir par Avicenne, Sérapion, etc. Celle qui nous est apportée d'Amérique diffère peu de la casse du Levant, à laquelle plusieurs médecins donnent la préférence. Il importe de choisir celle qui ne sonne point lorsqu'on la secoue, dont la pulpe est de consistance moyenne et de saveur douce : on donne le nom de *casse en bâtons*, aux gousses entières, de *casse en noyaux*, à la pulpe qu'on en a retirée avec les cloisons et les noyaux. Tous les médecins conviennent que cette pulpe est un des purgatifs les plus doux, favorable dans les fièvres inflammatoires, les affections de poitrine, etc.; les Égyptiens l'emploient mêlée avec du sucre candi et de la réglisse dans les maladies des reins et de la vessie. Les personnes dont le ventre est paresseux, la digestion pénible, se sont quelquefois assez bien trouvées d'une petite quantité de casse

(1) Matth., 50, fig. 1; Camer., 25; Dod., 787, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 104, fig. 2; Daléch., 114, fig. 1; J. Bauh., 2, pars 2, p. 416, fig. 2; Rumph., Amb. 2, tab. 21.

prise avant les repas. Une ou deux onces avalées en guise de confiture, ou dissoutes dans de l'eau, purgent très-légèrement. On confit la pulpe avec du sucre, et on l'aromatise avec de l'eau de fleurs d'orange : on a même trouvé le moyen de confire les bâtons de casse encore verts, et de les rendre agréables au goût.





A.^d del.

Litho: de C. Motte

Gaînier, arbre de Judée.

CINQUIÈME GENRE.

GAINIER. (Cercis, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

AJONC. (Ulex, Linn.)

SEPTIÈME GENRE.

GENÊT. (Genista, Spartium, Linn.)

GAINIER.

Le gaînier (*cercis siliquastrum*, Linn.) est un arbre d'une grande beauté, d'une médiocre grandeur, qui forme une des plus riches décorations de nos bosquets, lorsqu'au printemps ses branches, ses rameaux, et quelquefois ses tiges, sont tellement couverts de fleurs, qu'on n'y voit qu'elles ramassées par bouquets : elles sont d'un rose tendre, purpurines ou d'un rouge éclatant, quelquefois presque entièrement blanches : elles persistent pendant quinze jours ou trois semaines. Après elles paraît un beau feuillage, d'un vert agréable, composé de grandes feuilles planes, presque orbiculaires, échancrées en rein, fermes, très-entières. Les fleurs sont pourvues d'un calice très-

court, coloré, à cinq dents obtuses; une corolle papilionacée; dix étamines libres; un ovaire porté sur un pédicelle court. Le fruit est une gousse très-aplatie, allongée, aiguë aux deux extrémités, ayant la suture supérieure bordée d'une aile étroite et membraneuse, renfermant des semences dures, rougeâtres (1).

Cet arbre croît dans les contrées méridionales de l'Europe, en Provence, en Italie, en Espagne, dans la Turquie d'Asie, particulièrement en Judée, d'où lui est venu le nom d'*arbre de Judée;* celui de *cercis* a été employé par Théophraste, mais il est très-douteux que ce soit pour la même plante. On lui a donné ce nom, du grec *cercis* (navette), à cause de ses gousses qui ressemblent à une navette, mieux encore à une gaîne, d'où le nom de *gaînier*. C'est un des plus beaux arbres qu'on puisse cultiver pour l'ornement des jardins et des bosquets. On le plante en allées, en massifs, ou même isolé: on le mêle aux boules de neiges, aux merisiers doubles, aux cytises. Ces arbres, qui fleurissent à la même époque, offrent, dans le contraste de leurs couleurs, un spectacle aussi varié qu'agréable à la vue; mais le gaînier est sensible au froid: les fortes gelées l'endommagent et le font quelquefois périr. Il n'est pas difficile sur le terrain: il vient très-bien dans les terres sèches et

(1) Matth., 171, fig. 2-3; Clus., 1, p. 13, fig. 1; Camer., 140: Lob., Ic. 2, tab. 195, fig. 1; Dod., 786, fig. 1; Daléch., 220, fig. 1; Tabern., Ic. 1023, fig. 2; Duham., Arbr. 2, tab. 70.

légères : il ne craint que celles qui sont humides et argileuses. M. Bosc croit que, planté pour faire des taillis, il serait très-propre à mettre en valeur de mauvaises terres, et particulièrement celles qui sont crayeuses. Son bois souffre bien d'être taillé au ciseau ou au croissant. Il prend facilement les différentes formes qu'on veut lui donner; il est agréablement veiné de brun, de verdâtre et de jaune; et comme il a le grain fin et susceptible de prendre un beau poli, il serait propre à faire de jolis ouvrages d'ébénisterie, de tabletterie ou de tour, s'il acquérait plus communément une certaine grosseur, faute de quoi il est peu employé. Ses branches flexibles peuvent fournir de petits cerceaux pour les barils. Ses fleurs ont un goût piquant et assez agréable; on les met quelquefois sur les salades, soit comme ornement, soit comme assaisonnement. On les confit aussi au vinaigre, quand elles sont en bouton, afin de les conserver pour l'hiver. Les feuilles ne sont attaquées ni par les insectes, ni par aucun quadrupède.

ANAGYRIS.

L'ANAGYRIS FÉTIDE (*anagyris fœtida*, Linn.) serait un arbrisseau digne de nos bosquets, sans l'odeur désagréable de son bois, de ses feuilles et de ses fleurs; d'ailleurs il craint le froid, et demande la serre tempérée pendant l'hiver : ce n'est que dans les pays chauds qu'il peut végéter en

plein vent. Ses fleurs sont jaunes, nombreuses, disposées en grappes, et ont beaucoup d'éclat. Elles s'épanouissent au printemps. Son calice est en cloche, persistant, à cinq dents; la corolle papilionacée; l'étendard en cœur renversé, plus court que la carène; dix étamines distinctes; une gousse comprimée, allongée, un peu courbée, renfermant plusieurs semences en rein; elles acquièrent une couleur bleuâtre en mûrissant. La tige est droite, haute de huit ou dix pieds, rameuse; l'écorce grisâtre; les feuilles composées de trois folioles, ovales, oblongues, pubescentes et d'un vert blanchâtre en dessous; des stipules bifides au sommet; froissées entre les doigts, elles répandent une odeur fétide (1).

Cet arbrisseau croît sur les rochers, aux lieux pierreux et montagneux des provinces méridionales de la France, dans l'Espagne, l'Italie, la Sicile, la Barbarie. Son nom lui vient de la courbure de l'extrémité de sa gousse, du grec *ana* (semblable) *goros* (cercle), courbé en cercle. Quelques caractères de l'*anagyris* de Dioscoride paraissent convenir à cette plante, que plusieurs auteurs pensent être la même. Ses semences passent pour un puissant vomitif, et ses feuilles pilées pour résolutives.

(1) Matth., 665, fig. 1; Clus., 1, pag. 93, fig. 1; Camer., 671; Lob., Ic. 2, pag. 50, fig. 1; Dod., 785, fig. 1; D'Aléch., 105, fig. 1-2; Tabern., Ic. 1089, fig. 2; J. Bauh., 1, pag. 364, fig. 1.

AJONC.

Malgré ses épines dures, nombreuses, très-aiguës, l'Ajonc d'Europe (*ulex europæus*, Linn.) n'en est pas moins un petit arbrisseau fort agréable à la vue par les belles fleurs jaunes dont il est chargé au printemps et dans une partie de la belle saison. Il est facile à distinguer par son calice à deux folioles concaves, colorées, accompagnées de deux petites bractées latérales. La corolle est papilionacée; l'étendard rabattu, échancré au sommet; la carène à deux pétales; les étamines diadelphes; une gousse renflée, bivalve, à peine plus longue que le calice, renfermant quelques semences. Le nom d'*ulex*, d'après M. de Theis, a pour radical *ec*, synonyme d'*ac* (pointe) en celtique, à cause des rameaux de cet arbuste, terminés par des épines piquantes. Pline emploie le mot d'*ulex* pour un arbuste rude, semblable au romarin : il ne paraît pas que ce soit le nôtre. On disait autrefois *acjonc*, en français, au lieu d'*ajonc*, c'est-à-dire jonc aigu, *acutus juncus*. On le nomme aussi *jonc marin*, parce qu'il est très-commun dans le voisinage de la mer.

Cet arbuste s'élève peu : il pousse un grand nombre de rameaux très-durs, diffus, épineux au sommet; ils semblent très-souvent dépouillés de feuilles : celles-ci paraissent au printemps; elles sont fort petites, étroites, pointues, d'abord molles et un peu velues; puis elles durcissent et se con-

vertissent en épines persistantes. Le calice est jaunâtre, pubescent; Linnée en avait indiqué une variété (*var.* β), qui paraît devoir former une espèce distincte, ainsi que l'a fait M. Smith, sous le nom d'*ulex nanus*. Elle a, en effet, un port différent : elle s'élève moins; ses rameaux forment des touffes plus épaisses; les rameaux supérieurs s'élancent davantage et se couvrent d'un plus grand nombre de fleurs : les épines sont beaucoup plus courtes, plus serrées; les fleurs plus petites; les calices presque glabres. Ces plantes croissent dans les Landes, les terrains stériles, sur les collines arides, aux lieux sablonneux. La première est beaucoup plus commune, et se trouve par toute la France : la seconde croît dans le bas Languedoc, les Pyrénées, à Fontainebleau. Je l'ai également recueillie dans les landes de la Bretagne, aux environs de Fougères (1).

On ne peut voir sans admiration ces plantes hérissées d'épines, se mettre en harmonie avec les lieux stériles et pierreux qu'elles habitent, et en même temps nous faire oublier leur aridité, en récréant la vue par la beauté et le nombre de leurs fleurs; mais c'est le seul plaisir dont elles nous fassent jouir. Dans les localités qu'elles occupent et qu'elles recouvrent presque en totalité, point de tendre gazon pour y délasser le

(1) Clus., 1, pag. 106, fig. 2; Dod., 759, fig. 1; Daléch., 164, fig. 2; Tabern., Ic. 1109, fig. 2, et 1108, var. β, fig. 2; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 400, fig. 2, var. β.

voyageur : il ne peut y pénétrer qu'au milieu des pointes acérées dont ces plantes sont armées. Le coup-d'œil agréable que produisent leurs fleurs a engagé à en placer quelques pieds dans les bosquets, aux lieux convenables. La seconde variété doit être préférée pour cet objet, comme étant bien plus chargée de fleurs.

En Bretagne et dans la basse Normandie, on tire un grand parti de l'ajonc. On le sème en pleine terre, et on le fauche quand il est jeune. Étant broyé avec des pilons, il sert à nourrir les troupeaux pendant l'hiver. Les vaches, les chevaux en mangent volontiers. On prétend qu'il les engraisse, et qu'il donne beaucoup de lait aux vaches. Les vieux bois servent à chauffer le four. Dans certaines contrées où le combustible est rare, on les mêle avec la fiente de vache, et, lorsqu'ils se décomposent, on en forme des pains, qui, séchés au soleil, brûlent mieux que la tourbe, et tiennent lieu de bois. En multipliant ces arbrisseaux dans de mauvais terrains, puis y mettant le feu, il en résulte des cendres propres à les bonifier. Si on le cultive comme fourrage, on en obtient un très-délicat, très-nourrissant, qui dure huit ou dix années de suite. On en fait aussi d'assez bonnes haies, mais peu élevées.

GENÊT.

Ce genre nous introduit dans une forêt d'épines; mais ces épines sont entremêlées de fleurs ; elles parent la nature sauvage. C'est une décoration

agréable pour la vue, mais dont on ne peut approcher impunément. Les espèces les plus redoutables ne sont point en Europe : la plupart sont sans épines. Lorsque je débarquai sur les côtes de Barbarie, un spectacle des plus ravissants vint frapper mes regards : j'aperçus des coteaux, des vallons couverts de grands genêts, tous ornés de gros bouquets de fleurs d'un jaune d'or éclatant. Je m'en approche, et je découvre au milieu d'elles la bruyère en arbre, des cistes à grandes fleurs, et beaucoup d'autres belles plantes : je veux les recueillir, mais les longues et fortes épines du *spartium ferox*, Poir., celles de l'*aspalathoides*, Encyc., du *villosum*, Poir., m'en interdisent l'accès. Il me fallut essuyer bien des blessures avant d'y faire quelque conquête ; on aurait dit que les genêts les tenaient sous leur sauvegarde. Avant d'y arriver, j'avais traversé, des bords de la mer jusqu'en ces lieux, des plaines sablonneuses couvertes d'autres belles plantes, des genêts non épineux (*spartium monospermum*, Linn.), des passerines, de jolis statices, plusieurs sortes de soude, des ononis, des panicauts teints d'un bleu d'azur, d'autres d'un blanc de neige, etc. C'est au milieu de cette riche végétation que je pris, au nom de Flore, possession d'un pays dont personne ne pouvait me disputer les conquêtes que je venais y faire. Qu'on me pardonne ce petit écart, en faveur de ces ressouvenirs si pleins de charmes attachés à l'étude de la nature.

Je reviens à nos genêts. La distinction entre les

genista et les *spartium* de Linnée est si faible que plusieurs auteurs les ont réunis, comme nous le faisons ici, en leur donnant pour caractère un calice à cinq dents, deux supérieures, trois inférieures; les ailes et la carène abaissées et écartées de l'étendard; une gousse oblongue, comprimée, uniloculaire, une ou plusieurs semences. L'étymologie du mot *genista* est très-obscure. Quant au mot *spartium*, il vient évidemment du grec *sparton*, Linn., à cause de la flexibilité des rameaux de plusieurs espèces. Ce mot a été appliqué avec plus de raison à plusieurs autres plantes, telles qu'au *lygeum*, au *stipa*, etc., graminées employées dans plusieurs ouvrages de *sparterie*.

Tous les genêts ne sont pas épineux. On en a choisi parmi eux qui, introduits dans les bosquets et les jardins, y produisent un très-bel effet. On y remarque particulièrement ce beau GENÊT A TIGE DE JONC, vulgairement *genêt d'Espagne* (*genista juncea*, Linn.), si recherché pour la beauté de ses grandes fleurs jaunes, nombreuses, d'une odeur suave: il s'élève sous la forme d'un buisson, à la hauteur de six ou huit pieds, chargé de rameaux nombreux, presque nus, assez semblables à des tiges de jonc. Les feuilles sont rares, glabres, lancéolées; les fleurs disposées en grappes lâches; les gousses comprimées, oblongues, linéaires, légèrement velues; les semences réniformes. Cet arbrisseau croît aux lieux incultes, sur les coteaux, dans les contrées méridionales

de la France, en Espagne, en Italie, etc. M. Desfontaines dit en avoir vu de très-gros troncs d'individus qui avaient cru dans les sables arides des dunes de l'embouchure du Rhône (1).

Ce genêt ne borne pas ses services à l'embellissement de nos jardins et de nos bosquets. L'écorce de ses rameaux fournit une filasse difficile à rompre; on en fabrique de la toile dans plusieurs pays, en faisant macérer les jeunes rameaux dans l'eau à la manière du chanvre. Quand la filasse a été bien peignée, on réserve la plus menue pour des draps, des serviettes ou des chemises; l'autre sert à fabriquer de la grosse toile. Les habitants des environs de Lodève n'emploient guère d'autre linge: ils cultivent le genêt, parce que leur terrain est trop sec, trop aride pour que le lin et le chanvre puissent réussir. Broussonnet a donné un très-bon mémoire sur la culture et les usages économiques du genêt d'Espagne. (Journ. de phys., an. 1787, pag. 294.)

M. Desfontaines cite un mémoire de Jean Trombelli (Institut de Bologne, vol. IV, pag. 330), dans lequel il est dit que les habitants du mont Casciano font rouir les genêts dans des eaux thermales pendant trois ou quatre jours, après les avoir fait sécher au soleil. Ils en prennent ensuite

(1) Clus., 1, pag. 102, fig. 1; Matth., 852, fig. 1; Lob., Ic. 2, tab. 90, fig. 2; Dod., 761, fig. 2; Fuchs, 758; Daléch., 168, fig. 2; Tabern., 1105, fig. 2; Camer., 950; J. Bauh., 1, p. 395, fig. 1.

un ou deux brins à-la-fois qu'ils tiennent à fleur d'eau, et avec une pierre tranchante ou un fragment de verre, ils en raclent l'écorce, qu'ils réunissent en paquets. Quand cette filasse est bien *sèche*, ils la battent, le duvet cotonneux qui s'en sépare sert à rembourrer des oreillers. Ils peignent la filasse, la filent, et en font une toile qui prend très-bien les couleurs qu'on veut lui donner. Quoique Trombelli n'indique pas le genêt dont ils se servent, il est à croire que c'est celui d'Espagne, et non le genêt à balais, comme le dit Rosier dans son Dictionnaire d'agriculture.

Dans le bas Languedoc, on nourrit, pendant l'hiver, les moutons et les chèvres avec les jeunes rameaux de ce genêt; mais quand ces animaux en mangent une trop grande quantité, ils sont quelquefois atteints d'inflammation dans les voies urinaires. On les en préserve, en mêlant quelque autre fourrage avec le genêt : l'on doit surtout éviter qu'ils en mangent les gousses, parce qu'elles sont malfaisantes. Les fleurs passent pour purgatives, diurétiques, mais on n'en fait aucun usage : les abeilles les recherchent avec avidité. Les oiseaux de basse-cour et les perdrix se nourrissent de ses graines. Cette espèce se trouve mentionnée dans Dioscoride sous le nom de *sparton*, comme une plante dont les rameaux flexibles servaient à faire des liens. Pline en parle à-peu-près dans les mêmes termes.

LE GENÊT DES TEINTURIERS (*genista tinctoria*,

Linn.) est un joli petit arbrisseau commun dans les bois, qui croît par touffes à la hauteur d'environ deux pieds, et se couvre, dans le courant de l'été, de très-belles fleurs jaunes à l'extrémité de ses rameaux. Ses feuilles sont éparses, ovales-lancéolées, presque sessiles; les gousses glabres, oblongues (1). On en cultive dans les jardins une très-belle variété, à tiges une fois plus élevées, chargées d'un plus grand nombre de fleurs. On en a même fait une espèce particulière sous le nom de *genêt de Sibérie* (*genista sibirica*, Linn.), à cause de son lieu natal, de son port et de ses rameaux cylindriques, non striés. On employait autrefois les sommités fleuries de la première espèce pour teindre en jaune : on lui préfère aujourd'hui la gaude, comme donnant une couleur plus solide, propriété connue des anciens, ainsi que le prouve ce passage de Pline : *Tingendis vestibus nascentes genistæ.* (Plin., lib. 6, cap. 18.)

Le GENÊT A BALAIS (*genista scoparia*, Ency.; *spartium*, Linn.) ne le cède point en beauté aux autres espèces, lorsqu'il est chargé de ses grandes fleurs d'un beau jaune. Il s'élève à la hauteur de trois ou quatre pieds; il est quelquefois beaucoup plus élevé. Bosc en a observé dans les montagnes de la Galice en Espagne, qui avaient vingt et trente pieds de haut. Ses rameaux sont droits,

(1) CLUS., 1, pag. 101, fig. 2; FUCHS, 809; LOB., Ic. 2, tab. 89, fig. 2; DOD., 763, fig. 1; DALÉCH., 175, fig. 1; TABERN., 1102, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 391, fig. 1.

nombreux, flexibles, anguleux; les feuilles petites, ovales-lancéolées, un peu velues; les inférieures ternées; toutes les autres simples, presque sessiles. Les fleurs sont presque en épi; les gousses oblongues, comprimées, velues vers leurs deux bords. Cette plante croît aux lieux incultes et sablonneux, dans les bois. Il fleurit en mai et juin (1).

On retire des jeunes rameaux de ce genêt, en les faisant rouir, une filasse dont on peut fabriquer du fil, des cordes et de la toile grossière, ainsi qu'on le fait dans plusieurs contrées où cette plante est très-commune: on la cultive même comme fourrage pour les vaches, les brebis et les chèvres, qui la mangent volontiers; on leur en fait aussi de la litière: ailleurs on emploie ces mêmes rameaux, soit pour le tannage des cuirs, soit, en les brûlant, pour en retirer de la potasse ou en répandre les cendres sur les terres. En Belgique et ailleurs, on met confire les boutons de fleurs dans le sel et le vinaigre pour les servir sur les tables, comme les câpres. Les semences peuvent servir à nourrir la volaille. Quelques personnes les prennent, comme le café, après les avoir torréfiées. Les fleurs passent pour purgatives, diurétiques. Dans les contrées où cet arbris-

---

(1) Matth., 853, fig. 2; Fuchs, 220; Lob. Ic. 2, tab. 89, fig. 1; Dod., 761, fig. 1; Tabern., Ic. 1100, fig. 2; J. Bauh., 1, pag. 388, fig. 3, et 390, fig. 1.

seau est commun, on fait des balais avec ses rameaux.

Le GENÊT SAGITTÉ (*genista sagittalis*, Linn.) est une petite espèce presque herbacée, remarquable par ses tiges comprimées, un peu velues, munies à chaque bord d'une membrane courante, en aile, rétrécie de distance à autre, en forme d'articulation, où se trouve placée une feuille sessile, ovale, entière, plus courte que l'entre-nœud. Les fleurs sont jaunes, assez grandes, réunies en un petit épi terminal. Le calice est velu; les gousses comprimées, noirâtres et velues. Cette plante croît aux lieux arides, dans les prés secs, montagneux, et sur le bord des bois: elle fleurit en juin (1). Le GENÊT A TROIS DENTS (*genista tridentata*, Linn.) en est très-voisin. Il en diffère par ses feuilles terminées par trois dents aiguës, par ses fleurs réunies en petits paquets dans l'aisselle des feuilles, par ses tiges dures, presque ligneuses. Il croît en Portugal (2).

On trouve encore dans les contrées méridionales de l'Europe, particulièrement en Espagne, deux arbustes assez jolis, surtout lorsqu'ils sont garnis

---

(1) CLUS., 1, pag. 104, fig. 1; LOB., Ic., 2, tab. 92, fig. 1; CAMER., Hort., tab. 13; TABERN., Ic. 1105, fig. 1, *mediocris;* J. BAUH., 1, p. 393, fig. 3; BARREL., 570.

(2) CLUS., 1, pag. 104, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 92, fig. 2; DALÉCH., 176, fig. 2; DOD., 763, fig. 3; TABERN., Ic. 1104, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 394, fig. 1.

de fleurs. Le premier est le GENÊT SPHÉROCARPE (*genista sphærocarpon*, Encycl., *spartium*, Linn.), dont les rameaux sont grêles, nombreux, presque nus, parsemés de tubercules: ils n'ont, dans leur jeunesse, que quelques petites feuilles sessiles, lancéolées, caduques, soyeuses en dessous. Les fleurs sont jaunes, petites, disposées en grappes au sommet des rameaux; les gousses sphériques, à une seule semence (1). Le GENÊT MONOSPERME (*genista monosperma*, Encycl., *spartium*, Linn.) diffère très-peu du précédent. Ses fleurs sont blanches, plus grandes, pubescentes à l'extérieur; les gousses ovales, monospermes; les tiges plus élevées. Il croît dans le sable sur les bords de la mer (2).

Les espèces précédentes sont toutes sans épines: ce sont les plus intéressantes par leur emploi, les plus agréables par la beauté et le nombre de leurs fleurs. Cependant, parmi les espèces armées d'épines, il en est qui se distinguent par leur grandeur, par le nombre et la beauté de leurs fleurs; mais elles sont étrangères à l'Europe, telles sont

---

(1) MATTH., 852, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 92, *pro* 91, fig. 1; DOD., 664, fig. 1; CLUS., 1, pag. 102, fig. 2; DALECH., 170, fig. 1; TABERN., 1107, fig. 1; CAMER., 949, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 397, fig. 1.

(2) MATTH., 852, fig. 2; CLUS., 1, pag. 103, fig. 1; LOB., Ic. 2, pag. 92, *pro* 91, fig. 1; DOD., 764; fig. 2; DALÉCH., 171, fig. 1; TABERN., 1107, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 398, fig. 1. Ces figures sont à-peu-près les mêmes, toutes très-médiocres et incomplètes.

celles que M. Desfontaines et moi nous avons recueillies en Barbarie. Quant aux espèces d'Europe, elles ne se présentent que comme de petits arbustes rampants ou peu élevés, qui n'habitent que les lieux montagneux, arides et sablonneux. On y distingue particulièrement :

Le GENÊT D'ANGLETERRE (*genista anglica*, Linn.), assez commun sur les coteaux arides et sablonneux. Ses tiges sont glabres, un peu couchées, garnies d'épines fines, nombreuses, piquantes; les feuilles petites, étroites, lancéolées, aiguës; les fleurs jaunes, solitaires, axillaires, un peu pédonculées, situées vers le sommet des rameaux. Les gousses sont glabres, un peu renflées, aiguës (1).

Des fleurs nombreuses, d'un beau jaune, rapprochées en épis allongés au sommet des rameaux, donnent un aspect très-agréable au GENÊT D'ALLEMAGNE (*genista germanica*, Linn.). Il croît aux lieux sablonneux et pierreux dans la Suisse et le Dauphiné. Ses tiges sont peu élevées; les rameaux nombreux, un peu velus; les épines munies à leur base d'autres épines plus petites. Les feuilles sont lancéolées, ciliées, à peine velues. Le calice est pubescent, ainsi que la carène; les gousses courtes, ovales légèrement velues (2). Le GENÊT D'Es-

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 93, fig. 2; DOD., 760, fig. 1; PARKINS, 1004, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 402, fig. 2; FLOR. DAN., tab. 619.

(2) FUCHS, 220; TRAG., 962; DALÉCH., 173, fig. 1. TABERN., 1102, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 399, fig. 1.

PAGNE (*genista hispanica*, Linn.) est peu différent du précédent: peut-être n'en est-il qu'une variété. Ses tiges sont moins élevées; ses rameaux plus velus, ainsi que les feuilles; ses épines ramifiées. Il croît aux mêmes lieux (1).

(1) J. Bauh., 1, pag. 400, fig. 1; Pluk., Almag., tab. 91, fig. 1.



HUITIÈME GENRE.

CYTISE. (Cytisus, Linn.)

NEUVIÈME GENRE.

LUPIN. (Lupinus, Linn.)

DIXIÈME GENRE.

ONONIS. (Ononis, Linn.)

CYTISE.

Les Cytises, plus abordables que la plupart des genêts, forment une très-belle suite d'espèces, dont plusieurs font l'ornement de nos bosquets et de nos jardins. Ils diffèrent peu des genêts : il est même difficile de les bien caractériser. On remarque, en général, que leur calice est court ou allongé, à cinq dents; la carène dressée et non pendante; les gousses un peu rétrécies à leur base. La plupart des cytises ont les feuilles ternées : ce sont des arbrisseaux et arbustes, dont plus de la moitié indigènes de l'Europe. On a, d'après Pline, donné le nom de *cytisus* à un arbrisseau découvert dans l'île de *Cythnos*, l'une des Cyclades.

Le cytise est fréquemment cité par les Grecs et

les Romains comme une plante qui fournit un excellent fourrage. La difficulté est de savoir à quelle espèce de cytise elle appartient, ou s'il faut la chercher dans un autre genre voisin de celui-ci. Les opinions sont partagées à ce sujet : les uns ont cru que c'était notre mélilot ou l'ébénier de Crète; d'autres l'ont rapporté au baguenaudier, au *dorycnium*, au *laburnum*, etc. On paraît aujourd'hui se réunir pour la luzerne en arbre (*medicago arborea*, Linn.). C'est l'opinion qu'avait établie Maranta, d'après la description que Dioscoride nous a laissée de son *cytisus*. M. Thiebaut de Berneaud a essayé de prouver, dans un savant mémoire, que le cytise des anciens pourrait bien être le cytise faux-ébénier (*cytisus laburnum*, Linn.). M. Desfontaines, dans le rapport qu'il a fait de ce mémoire, à l'Académie des Sciences, est porté à croire que le vrai cytise des Grecs, indigène de l'île de Cythnos, indiqué par Pline, décrit par Dioscoride, est la luzerne en arbre.

Voici ce que dit Pline du cytise (lib. XIII, cap. 24): « Le cytise est un arbrisseau dont Aristomaque d'Athènes fait le plus grand éloge. C'est un excellent fourrage pour les moutons, et même pour les porcs. Un arpent de cytise, dans un terrain médiocre, peut rendre mille sesterces par année au propriétaire.... Il engraisse promptement les troupeaux; les chevaux qui en ont mangé, ne se soucient plus d'orge. Aucun fourrage ne produit

autant de lait, ni de meilleure qualité. C'est un bon remède pour les maladies des bestiaux, de quelque manière qu'on l'emploie. On donne le cytise aux poules, ou vert, ou détrempé dans l'eau lorsqu'il est sec. On le donne aux nourrices, infusé dans du vin, pour rétablir la sécrétion du lait. Aristomaque et Démocrite assurent que partout où le cytise est abondant, les abeilles ne manquent jamais de nourriture. Sa culture exige peu de soins. On le multiplie de graines au printemps, ou bien de boutures en automne. Quand le cytise est parvenu à la hauteur d'une coudée, on le transplante dans des fosses d'un pied de profondeur. Au bout de trois ans il acquiert toute sa grandeur.... On le coupe vers l'équinoxe du printemps, quand il a cessé de fleurir.... Cet arbrisseau est blanc, et ressemble au trèfle à feuilles étroites. On le donne aux troupeaux tous les deux jours, et comme il est sec en hiver, on a soin de l'humecter auparavant. Dix livres suffisent pour un cheval... Il est indigène de l'île de Cythnos, d'où il fut transporté dans les Cyclades, et ensuite dans la Grèce, où il procura une grande abondance de lait et de fromage. Il est surprenant qu'il soit si rare en Italie. Le cytise ne craint ni le chaud, ni le froid, ni la grêle, ni la neige. » Columelle parle du cytise à-peu-près dans les mêmes termes, et il en recommande beaucoup la culture. Varron et autres agriculteurs en ont aussi loué les excellentes

qualités, et ces éloges sont même répétés dans les ouvrages des poètes. Virgile en parle en ce sens, dans plusieurs endroits de ses églogues :

Non, me pascente, capellæ,
Florentem cytisum, et salices carpetis amaras.
Egl. I, v. 78.

Florentem cytisum sequitur lasciva capella.
Egl. II, v. 64.

Sic cytiso pastæ distendant ubera vaccæ.
Egl. IX, v. 31.

Et ailleurs dans les Géorgiques :

At cui lactis amor, cytisum lotosque frequentes
Ipse manu, salsasque ferat præsepibus herbas.
Georg., lib. III, v, 394.

que Delille a rendu par ces vers :

Le laitage, à tes yeux, est-il d'un plus grand prix,
Engraisse tes troupeaux de cytises fleuris;
Sème d'un sel piquant l'herbage qu'on leur donne :
Il répand dans leur lait un suc qui l'assaisonne.

Le CYTISE FAUX-ÉBÉNIER (*cytisus laburnum*, Linn.) est un des plus beaux arbres de décorations, lorsque au printemps on voit suspendues à ses rameaux de belles grappes d'un jaune éclatant, en très-grand nombre, et presque longues d'un pied. Placées dans les massifs, elles contrastent avec cette foule de jolis arbustes qui se couvrent de fleurs à la même époque. C'est alors que le printemps nous apparaît dans toute sa beauté, et

que les bosquets deviennent un séjour enchanteur. Ce cytise s'élève à la hauteur de quinze ou vingt pieds et plus. Son écorce est verdâtre; ses feuilles composées de trois folioles ovales-oblongues, un peu soyeuses et blanchâtres en dessous, portées sur de longs pétioles. Les fleurs sont jaunes, odorantes, et forment des grappes suspendues à l'extrémité des rameaux; les gousses comprimées, légèrement velues, rétrécies vers leur base. On en distingue quelques variétés; les unes à feuilles panachées, d'autres à fleurs plus petites, plus odorantes; les feuilles presque glabres. Quelques autres en ont fait une espèce sous le nom de *cytisus alpinus*. Cet arbrisseau croît dans les lieux pierreux des Basses-Alpes, dans la Provence, le Dauphiné, etc., sur les collines (1).

Il est probable que ce cytise est le *laburnum* de Pline, qui en parle en ces termes: *Laburnum.... alpina hæc arbor dura et candida materie, cujus florem cubitalem longitudine apes non attingunt.* (Plin., lib. XVI, cap. 18.) Il paraît que le nom de *laburnum* a donné lieu au nom vulgaire d'*aubours* ou d'*amborn;* que celui d'*arbois* ou d'*arcbois* vient de l'emploi que les anciens Gaulois faisaient du bois élastique et souple du cytise pour la construction de leurs arcs, usage qui s'est conservé dans plusieurs cantons; qu'enfin on l'a

(1) Matth., 665, fig. 2; Lob., Ic., 2, tab. 49, fig. 2; Dod., 785, fig. 2; Daléch., 103, fig. 1; Tabern., 1090, fig. 1; J. Bauh., 1, pag. 361, fig. 1.

nommé *faux-ébénier*, à cause de la couleur presque noire du cœur du bois dans les vieux arbres. Ce bois est dur, liant, d'un grain très-fin et serré, susceptible d'un beau poli : il se conserve très-long-temps. Les tourneurs et les ébénistes le recherchent pour différents ouvrages : on en fait des chaises, des arcs, des instruments de musique, et avec ses rameaux des cercles, des rames, des échalas, etc. Les lièvres et les lapins en mangent l'écorce avec avidité.

Nulle part les vaches, les chèvres et les brebis ne sont plus fécondes en lait que dans le Jura, où le faux-ébénier croît en abondance. On l'effeuille comme le mûrier; on le donne vert aux troupeaux, et on le conserve desséché pour l'hiver. On coupe les jeunes branches en août et en septembre, après que le soleil en a dissipé la rosée, et quand elles sont sèches, on les réunit en petits fagots que l'on conserve dans les granges. Les feuilles sont émétiques et purgatives pour l'homme : les gousses et les semences ont surtout cette propriété. La culture de cet arbrisseau n'exige presque aucun soin. On sème sa graine au mois de mars, et dès l'automne ou au printemps suivant, on peut le transplanter : il pousse rapidement jusqu'à sa septième ou huitième année : alors l'accroissement se ralentit, et l'arbre augmente en grosseur. On peut en couvrir les terrains graveleux et arides; mais il ne réussit pas dans les sols crayeux.

Le CYTISE À FEUILLES SESSILES (*cytisus sessi-*

lifolius, Linn.), vulgairement le *trifolium*, ou *trèfle des jardiniers*, est un des plus généralement cultivés. Il forme un joli arbrisseau chargé d'un grand nombre de fleurs vers la fin du mois de mai. Il s'élève en buisson à la hauteur de quatre ou cinq pieds, glabre sur toutes ses parties. Sa tige se divise, dès sa base, en rameaux nombreux, garnis de feuilles à trois folioles petites, arrondies ou ovales, un peu mucronées; les supérieures sessiles. Les fleurs sont d'un beau jaune, disposées en grappes courtes, terminales; deux ou trois petites écailles caduques à la base du calice. Cet arbrisseau croît dans les contrées méridionales de l'Europe, aux lieux exposés au soleil et sur le bord des bois. Il supporte très-bien les hivers rigoureux, même en pleine terre. Il souffre le ciseau et prend toutes les formes qu'on veut lui donner, soit qu'on le tienne en touffes ou qu'on en fasse des palissades. Son feuillage élégant, la grande quantité de fleurs dont il se couvre, le font rechercher. Lorsqu'on veut l'avoir à haute tige, on le greffe sur le faux-ébénier. On le multiplie facilement par graines, ou mieux par ses nombreux rejetons. Les troupeaux sont très-avides de ses feuilles, de ses fleurs et de ses jeunes rameaux (1).

Le CYTISE NOIRATRE (*cytisus nigricans*, Linn.), quoique plus rare, ne mérite pas moins les hon-

(1) LOB., Ic. 2, tab. 46, fig. 1; DALÉCH., 261, fig. 2; TABERN., Ic., 1095, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 373, fig. 2.

neurs de nos jardins, par ses grappes de fleurs beaucoup plus longues, nombreuses, d'une odeur agréable. Ses tiges ont quatre pieds de haut. Ses rameaux sont souples, effilés, pubescents vers le sommet; les feuilles pétiolées, à folioles ovales-oblongues, un peu velues en dessous. Le calice est couvert de poils courts et soyeux; les gousses oblongues, arquées, un peu soyeuses; les bractées linéaires. Cette plante croît dans les lieux arides, au bord des forêts, en France, en Italie, dans l'Autriche. La couleur d'un brun foncé que prennent ses fleurs en se desséchant, lui a fait donner le nom qu'elle porte (1).

Le CYTISE BLANCHATRE (*cytisus candicans*, Enc., *genista*, Linn.) forme encore un assez joli arbrisseau, que l'on cultive comme plante d'agrément dans plusieurs jardins. Il croît sur les collines des contrées méridionales en France, en Italie, etc. Ses tiges sont droites, striées, un peu velues, ainsi que les feuilles, les calices et les gousses; les feuilles un peu pétiolées; les folioles ovales, d'abord un peu blanchâtres en dessous, puis roussâtres. Les fleurs sont jaunes, disposées trois ou quatre ensemble à l'extrémité de petits rameaux latéraux.

On peut encore distinguer comme un arbrisseau d'un aspect fort agréable le CYTISE VELU (*cytisus*

(1) CLUS., 1, pag. 95, fig. 1; DOD., 570, fig. 1; DALÉCH., 260, fig. 1; TABERN., 1093, fig. 2; CORD., 188; J. BAUH., 1, pag. 370, fig. 2.

hirsutus, Linn.), très-voisin du *cytisus capitatus*, qui n'en est peut-être qu'une variété. Ses rameaux sont très-velus et noirâtres; les feuilles composées de trois folioles ovales, obtuses, d'un vert noirâtre, velues en dessous. Les fleurs sont grandes, jaunes ou d'un rouge obscur, réunies en tête au sommet des rameaux. Leur calice est tubulé, très-velu. Cette plante croît dans l'Apennin, au pied des Alpes, dans les Pyrénées, etc. (1).

Le CYTISE ARGENTÉ (*cytisus argenteus*, Linn.) est un charmant petit arbuste, qui croît aux lieux stériles, sur les rochers et les montagnes, dans les contrées méridionales de l'Europe. Il forme de petites touffes étalées, blanchâtres, argentées et soyeuses. Les folioles sont lancéolées; les fleurs jaunes, presque sessiles, axillaires; le calice à cinq longues découpures aiguës; les gousses oblongues, comprimées, aiguës (2).

LUPIN.

Les LUPINS (*lupinus*, Linn.) sont de fort belles plantes, d'un port élégant, à feuilles digitées, à fleurs grandes, nombreuses, blanches, jaunes ou bleues, disposées en un bel épi terminal, dont le caractère consiste dans un calice presque à deux

(1) CLUS., 1, pag. 96, fig. 1 et 3? TABERN., Ic. 1096, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 372, fig. 2.

(2) LOB., Ic. 2, tab. 41, fig. 2; DALÉCH., 510, fig. 2; TABERN., Ic. 508, fig. 2; J. BAUH., 2, p. 359, fig. 3; MORIS., § 2, tab. 18, fig. 2.

lèvres entières ou dentées; les étamines diadelphes à leur moitié inférieure; cinq anthères oblongues, cinq autres arrondies; une gousse oblongue, coriace, comprimée, à plusieurs semences. Il est assez curieux d'observer le sommeil des folioles du lupin : elles se plient en deux dans leur longueur, au coucher du soleil, de manière à rapprocher leurs bords l'un de l'autre, puis s'inclinent sur le pétiole, et se réfléchissent vers la terre.

Le lupin était connu des anciens botanistes. Il est hors de doute que le nom de *lupinus* vient du latin *lupus* (loup) : mais comment expliquer et justifier une telle étymologie. Faudra-t-il dire avec Pline, que c'est parce que cette plante dévore la terre, comme le loup les animaux? l'on sait au contraire que les lupins l'engraissent, lorsqu'on a soin de les enterrer à l'époque de leur floraison. Les Grecs y appliquaient le nom de *termos* (chaleur), probablement à cause de la grande amertume des semences, auxquelles on attribuait une vertu échauffante. L'épithète de *triste* (*tristis lupinus*), que Virgile a donnée à ces plantes, d'un aspect si agréable, ne peut s'appliquer qu'à l'amertume de leurs graines. C'est l'opinion de la plupart des commentateurs.

Les Romains faisaient des lupins le même usage que des pois et des fèves, mais ils les rangeaient parmi les aliments les plus grossiers, ainsi que semble l'indiquer ce passage d'Horace, où il dit

que l'homme sage sait, dans ses largesses, distinguer l'argent du lupin :

Nec tamen ignorat quid distent æra lupinis.
Epist. 7, lib. I, v. 23.

On trouve ailleurs que ceux qui aspiraient aux grandes charges, distribuaient au peuple des lupins avec des pois et des fèves pour obtenir les suffrages :

In cicere atque faba, bona tu perdasque lupinis.
Hor., lib. II, sat. 3, v. 183.

On se servait encore de lupins, comme signe représentatif de monnaie, que l'on échangeait ensuite pour de l'argent. Ils étaient surtout en usage chez les joueurs, les comédiens; mais pour obvier aux friponneries, on y imprimait une certaine marque.

La seule espèce mentionnée par les anciens, tels que Théophraste, Galien, Pline, Dioscoride, etc., est le LUPIN BLANC (*lupinus albus*, Linn.). Sa tige est jaunâtre, fistuleuse, un peu velue; ses feuilles alternes, composées de cinq ou sept folioles oblongues, molles, entières, entourées de poils fins, luisants, argentés. Ses fleurs sont blanches, assez grandes; les fruits velus. Cette plante a été peu observée dans son état sauvage : elle est très-probablement originaire du Levant : on dit même qu'elle croît dans les contrées méridionales de l'Europe, et dans les moissons aux environs de Bordeaux. Sa culture est

très-ancienne, surtout dans les provinces du Midi. Elle réussit assez bien dans les terrains maigres, caillouteux et sablonneux. Nous avons vu plus haut que les Romains se nourrissaient de ses semences; mais pour les rendre comestibles, ils avaient soin de les dépouiller de leur amertume par l'ébullition dans l'eau.

Quoi qu'il en soit, le lupin fournit une nourriture peu agréable, très-inférieure aux fèves, aux pois, aux haricots; aussi n'est-il guère cultivé que pour la nourriture des bestiaux, bonne pour engraisser les bœufs, les moutons, les cochons; encore faut-il en adoucir l'amertume : mais on regarde comme un avantage précieux de pouvoir le cultiver dans les terrains maigres, et de les bonifier en coupant le lupin et l'enterrant lorsqu'il est en fleurs. On peut aussi le faire pâturer sur pied par les bestiaux, surtout par les moutons, qui l'aiment beaucoup. En Égypte, on réduit les semences du lupin en farine, pour s'en servir, comme chez nous, de la pâte d'amande, à nettoyer et adoucir le visage et les mains : on sait d'ailleurs que cette farine est résolutive; c'est aujourd'hui à-peu-près le seul usage qu'on en fait en médecine (1).

J'ai vu cultivé en grand, aux environs de Sois-

(1) FUCHS, 309; CLUS., 2, pag. 228, fig. 1; MATTH., 344; fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 64, fig. 1; DOD., 52, fig. 2; DALÉCH., 466, fig. 1; TABERN., 494, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 288, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 7, fig. 3.

sons, le LUPIN BIGARRÉ (*lupinus varius*, Linn., *semiverticillatus*, Encycl.), remarquable par la grosseur de ses semences, qui approchent de celles d'une petite fève, arrondies, quelquefois panachées. On les donne aux bestiaux, qu'elles engraissent. La tige est velue; les feuilles de cinq à neuf digitations; les folioles un peu velues, ovales-lancéolées, très-obtuses; les stipules très-étroites, courantes sur la base du pétiole. Les fleurs sont bleues, quelquefois rougeâtres, disposées presque en verticilles; le calice velu, à deux lèvres, la supérieure à deux, l'inférieure à trois dents; les gousses comprimées, acuminées, couvertes de poils un peu roussâtres, très-nombreux. Cette plante croît dans les contrées méridionales, aux environs de Narbonne, de Montpellier, au milieu des moissons (1).

Le LUPIN JAUNE (*lupinus luteus*, Linn.) est l'espèce la plus brillante de ce genre. L'odeur suave, la beauté et le nombre de ses fleurs d'un jaune d'or, leur disposition en un long épi terminal, la feraient figurer avec éclat dans nos jardins, si elle pouvait y croître avec plus de facilité: elle n'est pas très-commune même dans les contrées méridionales de la France: je l'ai vue en Barbarie, aux environs de la Calle, former, dans les champs, des parterres d'une grande beauté. Les habitants de ce comptoir en couronnaient les

(1) J. BAUH., 2, pag. 291, fig. 1?

bœufs qu'on faisait paître au-dehors, et à leur retour sur la place, on aurait cru voir reparaître ces victimes destinées pour les sacrifices. Sa tige est simple, un peu velue; ses feuilles composées de sept ou neuf folioles digitées, ovales, oblongues, obtuses, rétrécies en pédicelles à leur base, parsemées de quelques poils courts. Les gousses sont velues, comprimées; elles renferment quatre ou cinq semences (1).

Le LUPIN HÉRISSÉ (*lupinus hirsutus*, Linn.) est couvert sur toutes ses parties de longs poils roussâtres. Les tiges sont presque simples ou rameuses dès leur base; les feuilles à cinq ou sept digitations ovales, oblongues, très-obtuses. Les fleurs sont bleues, presque sessiles, éparses sur un épi terminal; les gousses comprimées, très-velues, acuminées. Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, et aux environs de Montpellier (2).

On trouve encore dans les mêmes contrées, mais particulièrement aux environs de Bordeaux, ainsi qu'au Mans et à Orléans, le LUPIN A FEUILLES ÉTROITES (*lupinus angustifolius*, Linn.). Sa tige est droite, rameuse, un peu pubescente; les pétioles longs; les feuilles composées de sept à neuf folioles en digitations linéaires, glabres,

---

(1) CLUS., 2, pag. 228, fig. 3; MATTH., 344, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 65, fig. 1; DOD., 530, fig. 1; DALÉCH., 466, fig. 2; TABERN., Ic. 495, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 490, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 7, fig. 4; BARREL., 1032.

(2) J. BAUH., 2, pag. 289, fig. 1.

ou un peu pubescentes et ciliées. Les fleurs sont bleues, alternes, légèrement pédicellées, disposées en un bel épi terminal; les gousses comprimées, acuminées, un peu sinuées à leurs bords, couvertes de poils roussâtres (1).

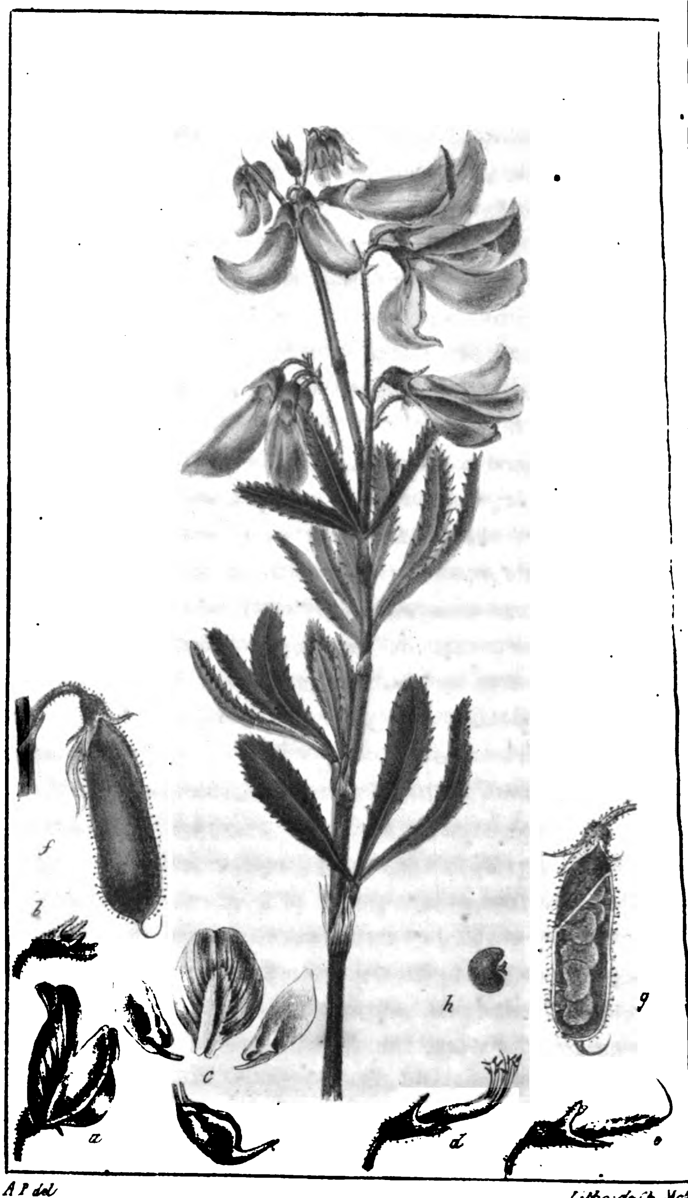
ONONIS.

Tant que les ononis sont parés de leurs belles fleurs jaunes, purpurines ou blanches, ils plaisent à la vue; mais dès qu'ils en sont privés, ils ne sont plus que des plantes rustiques, incommodes, hérissées d'épines. Les anciens en ont connu une espèce mentionnée sous le nom d'*ononis* employé depuis pour nom générique, fondé sur le goût que les ânes montrent pour cette plante, et dérivé du grec *onos* (âne). Ils la considéraient d'ailleurs comme nuisible aux travaux de l'agriculture, par sa multiplication dans les terres labourables, par la fatigue que ses tiges dures et ses racines tenaces donnaient aux bœufs, qui pouvaient aussi être offensés par ses épines, d'ou lui est venu le nom vulgaire d'*arréte-bœuf*, ce qui a fait dire au poète Rapin:

Luctantes plaustro tauros cunctatur ononis.

Il est cependant quelques espèces agréables, dépourvues d'épines, telles que l'*ononis alopecuroides-natrix-viscosa*, etc. Le caractère de ce

(1) MATTH., 345, fig. 1? TABERN., 494, fig. 1; RIVIN, 2, tab. 38.



A P del.   Litho de Ch. Mot.

Ononis lignea

genre consiste dans un calice à cinq divisions, une corolle papilionacée; l'étendard grand et strié, les filaments des étamines réunis à leur partie inférieure; une gousse ordinairement renflée, uniloculaire, polysperme; des stipules courantes à la base des pétioles.

En citant l'ONONIS ÉPINEUX (*ononis spinosa*, Linn.), nous n'examinerons pas jusqu'à quel point il diffère de l'*ononis antiquorum* et *arvensis;* s'ils doivent être considérés comme trois espèces distinctes, ou comme des variétés de la même. La différence étant fort légère, il est encore plus difficile de décider de laquelle les anciens ont parlé, connaissance peu importante, puisque toutes trois ont la même propriété, ou plutôt qu'elles sont aujourd'hui presque hors d'usage: on leur attribuait de grandes vertus, selon la coutume, surtout à l'écorce de leur racine. Galien la plaçait au premier rang des diurétiques; d'autres parmi les cinq racines apéritives. Les racines sont longues, rampantes, fort tenaces; les tiges dures, velues, ou à peine pubescentes, inclinées, et même étalées et couchées sur la terre, souvent dépourvues d'épines dans leur jeunesse; en vieillissant, elles en acquièrent de plus ou moins longues et fortes. Les feuilles sont ternées, à trois folioles ovales, obtuses, dentées, légèrement pubescentes; les feuilles supérieures quelquefois simples; des stipules courantes sur les pétioles. Les fleurs sont axillaires, solitaires ou géminées,

de couleur purpurine, quelquefois blanches; les pédoncules très-courts; les gousses courtes, renflées et velues. Ces plantes croissent également dans les moissons, les champs cultivés ou incultes, dans les terrains sablonneux et sur le bord des chemins : elles s'avancent peu dans le Nord, on les trouve en fleurs en juin et juillet. On leur donne vulgairement les noms de *bugrane* et d'*arréte-bœuf* (1).

Leur saveur est douceâtre, presque nauséeuse; l'odeur désagréable. Les moutons, les chevaux et les cochons n'en veulent pas; mais les vaches et les chèvres les broutent, ainsi que les ânes. Les pauvres habitants de plusieurs contrées mangent les jeunes pousses en salade, ou apprêtées comme les autres plantes potagères. Dioscoride regarde ces pousses marinées comme un assaisonnement agréable.

L'ONONIS ÉLEVÉ (*ononis altissima*, Lamk., Enc.) est une belle espèce, qui mérite d'occuper une place dans les parterres, bien distinguée des précédentes par sa tige haute de deux ou trois

---

(1) Comme il est très-difficile de rapporter avec certitude les figures suivantes à chacune des trois plantes mentionnées plus haut, il est très-possible, en les appliquant à l'*ononis spinosa*, que quelques-unes appartiennent aux deux autres espèces.

FUCHS, 60; MATTH., 501, fig. 1; TRAG., 869; LOB., Ic. 2, tab. 28, fig. 1; DOD., 743, fig. 2; DALÉCH., 448, fig. 1; TABERN., Ic. 528, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 391, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 17, fig. 3. Les deux figures suivantes me paraissent appartenir à l'*ononis arvensis*, TABERN., Ic. 529, fig. 1; CAMER., 443.

pieds et plus, munie de rameaux de forme pyramidale, velus, cylindriques; les feuilles assez grandes, ternées; les folioles ovales, oblongues, obtuses, denticulées, d'un vert-pâle; les stipules larges, dentées, embrassantes. Les fleurs sont grandes, purpurines, presque sessiles, formant au sommet des rameaux un épi feuillé. Cette plante croît dans l'Allemagne et la Silésie (1).

L'ONONIS NATRIX (*ononis natrix*) est encore une des belles espèces de ce genre : elle porte de jolies fleurs jaunes, assez grandes, avec des stries purpurines sur leur étendard. Toutes ses parties sont couvertes d'un duvet visqueux, d'une odeur peu agéable; ses tiges dures, très-rameuses, presque ligneuses; ses feuilles composées de trois folioles ovales, un peu étroites, denticulées; les fleurs solitaires, axillaires; les pédoncules chargés d'un filet particulier; les gousses renflées, oblongues et pubescentes. Cette plante croît dans les bois, sur le bord des chemins, sur les hauteurs. L'*ononis pinguis*, Linn., en diffère très-peu (2).

L'ONONIS PUBESCENT (*ononis pubescens*, Linn., *calycina*, Lamk.) a un aspect agréable; il est remarquable par la grandeur de ses calices profon-

---

(1) CLUS., 1, pag. 99, fig. 1; MATTH., 501, fig. 2; TABERN., 529, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 395, *pro* 393, fig. 2.

(2) MATTH., 502, fig. 1; CAMER., 444; LOB., Ic. 2, pag. 28, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 293, fig. 1; DALÉCH., 449, fig. 1; var. *pinguis*; PLUK., tab. 135, fig. 5, var.

dément divisés en cinq lanières lancéolées, de la longueur de la corolle. Toute la plante est couverte de poils glutineux. Ses tiges sont longues d'un pied et demi, divisées en rameaux paniculés; les feuilles ternées, les supérieures simples; les folioles ovales, elliptiques, denticulées; les stipules assez grandes, à deux lobes aigus. Les fleurs sont purpurines, axillaires, solitaires, réunies en un épi terminal; les gousses renflées, ovales, velues, plus courtes que le calice, renfermant environ deux semences. Cette plante croît aux îles Baléares, à Gibraltar: je l'ai également observée en Barbarie. C'est l'*ononis morisonii* de Gouan, III. 47. Ses fleurs sont quelquefois un peu jaunâtres ou mélangées de jaune.

La forme arrondie des folioles grandes et dentées fait distinguer facilement l'ONONIS A FEUILLES RONDES (*ononis rotundifolia*, Linn.). C'est une belle plante pubescente sur toutes ses parties, qui habite la Suisse, les Alpes du Dauphiné, les Pyrénées, etc. Sa tige est haute d'un pied et demi; ses rameaux lâches; ses feuilles d'un vert-pâle; les pédoncules axillaires, chargés de deux ou trois belles fleurs purpurines. Les gousses sont pubescentes, oblongues, renflées, un peu aiguës (1).

L'ONONIS QUEUE DE RENARD (*ononis alopecuroides*, Linn.), autre espèce d'un bel aspect,

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 73, fig. 1; DOD., 525, fig. 3; DALÉCH., 463, fig. 2; TABERN., Ic. 500, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 295, fig. 1.

très-facile à reconnaître par ses feuilles simples, grandes, ovales, denticulées, arrondies au sommet; une large stipule entière ou échancrée au sommet, courante de chaque côté du pétiole. Ses tiges sont velues, peu rameuses; les fleurs purpurines ou violettes, presque sessiles, ramassées en un épi dense, terminal, muni de bractées velues, oblongues, pédicellées et dentées; les gousses ovales, petites, deux et trois fois plus courtes que le calice. Cette plante croît dans les contrées méridionales, en Portugal, en Espagne, dans la Sicile. L'*ononis monophylla* de Desfontaines, *Fl. Atlant.*, t. 188, est très-voisin et peut-être une simple variété de cette espèce.

A la suite de ces grandes espèces en viennent d'autres d'une petitesse élégante, telle que l'ONONIS NAINE (*ononis minutissima*, Linn. non Jacq., *saxatilis*, Lamk.), plante à peine pubescente, dont la tige est grêle; les stipules acérées et scarieuses; les feuilles à trois folioles cunéiformes, denticulées; les fleurs jaunes, sessiles, axillaires, réunies en un épi presque en tête, terminal; les découpures du calice étroites; les gousses petites, plus courtes que le calice, glabres, ovales, un peu renflées, renfermant une ou deux semences. Cette plante croît dans les contrées méridionales, sur les rochers voisins de la mer, à Marseille, etc. (1).

(1) J. BAUH., 2, p. 394, fig. 1.



ONZIÈME GENRE.

ANTHYLLIDE. (ANTHYLLIS, Linn.)

DOUZIÈME GENRE.

PSORALÉA. (PSORALEA, Linn.)

TREIZIÈME GENRE.

ARACHIDE. (ARACHIS, Linn.)

ANTHYLLIDE.

Ce genre renferme des plantes ligneuses ou herbacées. Plusieurs d'entre elles, surtout les premières, sont admises pour la décoration de nos bosquets. Les ANTHYLLIDES (*anthyllis*, Linn.) aiment les lieux arides, élevés et solitaires. Les unes, tel que l'*anthyllis barba Jovis*, se font remarquer par le brillant argenté et soyeux de leurs nombreuses folioles, par le contraste admirable de leurs fleurs d'un beau jaune-doré ramassées en bouquets; d'autres (l'*anthyllis cretica*, Lamk., *ebernus cretica*, Linn.) brillent sur le sommet des montagnes, où elles étalent leur corolle d'un rouge-pourpre, et leur feuillage riche et argenté; quelques autres (*anthyllis erinacea* — *tragacanthoides*) ont fixé leur séjour dans les gorges solitaires de

l'Atlas, dans celles du Liban, où, par leurs rameaux hérissés de pointes épineuses, elles se présentent avec le caractère sauvage des lieux qu'elles habitent : d'autres enfin, fuyant de plus en plus les plaines fertiles et riantes, ont pénétré jusque dans les sables du désert. Elles y deviennent d'autant plus hispides et rustiques qu'elles s'éloignent davantage des terrains cultivés. Plusieurs de ces arbustes ne produiraient pas grand effet dans nos bosquets; mais combien d'autres, qui sans être plus agréables, ne nous plaisent pas moins par les ressouvenirs qu'ils rappellent, lorsqu'on les a observés dans leur lieu natal! l'homme qui sait étendre sa pensée, tout en se promenant dans ses jardins, se transporte, par l'imagination, dans ceux de la nature; il s'élance au-delà de l'espace circonscrit de ses bosquets, et parcourt successivement les sites et les contrées où il a observé les plantes qu'il cultive.

On distingue les anthyllides par leur calice renflé, à cinq dents; dix étamines réunies par leur base; une gousse petite, renfermée dans le calice, à une ou deux semences. Le nom d'*anthyllis* a été employé par les anciens, et appliqué à plusieurs plantes différentes, toutes plus ou moins velues : il est formé de deux mots grecs, *anthos* (fleur), *ioulos* (duvet), fleur velue; la plupart des anthyllides ont en effet leur calice velu. Tournefort, gêné par sa division des plantes en herbes et en arbres, a été forcé de faire un genre

à part des espèces ligneuses, sous le nom de *barba Jovis*: il donne aux espèces herbacées le nom de *vulneraria*. Il a été fait dans ce genre plusieurs réformes; mais comme elles portent principalement sur des espèces exotiques, nous n'en dirons rien ici.

L'ANTHYLLIDE BARBE DE JUPITER (*anthyllis barba Jovis*, Linn.), est un arbrisseau très-élégant, la plus belle espèce de ce genre, haut d'environ six pieds, chargé de rameaux paniculés, couvert sur toutes ses parties d'un duvet soyeux, argenté et brillant. Les feuilles sont composées de cinq à sept paires de folioles elliptiques-lancéolées, dont l'éclat est agréablement relevé par des fleurs nombreuses, d'un jaune-pâle, réunies en têtes solitaires ou géminées, axillaires, pédonculées, auxquelles succèdent des gousses monospermes, glabres, oblongues, un peu arquées.

Ce bel arbrisseau, né sur les rochers stériles des bords de la mer, dans les contrées méridionales, y produit un effet enchanteur. Il a trop d'élégance pour avoir échappé aux anciens. Il paraît que c'est de lui que parle Pline (lib. 16, cap. 18) lorsqu'il dit qu'il craint l'eau, et que, taillé en rond, il peut faire l'ornement des jardins par ses feuilles nombreuses et argentées. En lui donnant le nom de *barbe de Jupiter*, les anciens ont-ils vu quelques rapports entre ses rameaux garnis de feuilles blanches, soyeuses, et la barbe du père des dieux? Cet arbrisseau est cultivé dans

les jardins comme une plante d'ornement, mais on ne peut le conserver en pleine terre que dans les contrées de l'Europe méridionale (1).

En Espagne, ainsi que sur les montagnes du Languedoc, du Roussillon, croît l'ANTHYLLIDE FAUX-CYTISE (*anthyllis cytisoides*, Linn.), joli sous-arbrisseau de deux ou trois pieds, chargé de rameaux droits, effilés et blanchâtres. Les feuilles sont d'un vert-cendré, éparses, ovales, un peu cotonneuses, très-souvent simples, quelquefois munies de deux autres petites folioles caduques. Les fleurs sont jaunes, presque sessiles, axillaires, formant un épi terminal; les calices oblongs, laineux. Cette plante serait assez agréable dans les parterres, si elle pouvait s'y conserver pendant l'hiver (2).

L'ANTHYLLIDE VULNÉRAIRE (*anthyllis vulneraria*, Linn.) forme de charmants parterres sur les pâturages secs des montagnes, où de grosses têtes de fleurs jaunes, blanches, mélangées de pourpre et de rouge, offrent un tapis agreste et riant qui invite au repos. Les tiges sont nombreuses, presque simples; les feuilles ailées; les folioles inférieures en petit nombre; la terminale beaucoup plus grande; les folioles des autres feuilles plus nombreuses, oblongues, lancéolées. Les têtes des fleurs sont quelquefois géminées, munies chacune

(1) DALÉCH., 194, fig. 1, *optima;* RIV., 2, tab. 4; J. BAUH., 1, pag. 385, fig. 2; PARK., 1459; BARREL., 378; DUHAM., Arbr. tab. 36.

(2) LOB., Ic. 2, tab. 48, fig. 1; DALÉCH., 262, fig. 1; CLUS., 1, pag. 96, fig. 2; TABERN., Ic. 1097, fig. 2; BARREL., 1182.

à leur base d'une bractée digitée (1). C'est également dans les terrains arides et pierreux que l'on trouve l'*anthyllis tetraphylla*, Linn. à quatre ou cinq folioles, dont la terminale très-grande; les fleurs sessiles, axillaires, presque agglomérées; les calices vésiculeux et pubescents (2).

L'ANTHYLLIDE DES MONTAGNES (*anthyllis montana*, Linn.) est encore une jolie petite plante, dont les fleurs purpurines, réunies en têtes globuleuses et terminales ressemblent à celles de la vulnéraire, tandis que ses feuilles à petites folioles ovales et nombreuses lui donnent l'aspect d'une espèce d'astragale. Elle croît aux lieux pierreux sur les montagnes Alpines, dans la Suisse, le Languedoc, le Dauphiné, la Provence, etc. (3).

PSORALEA.

Le PSORALEA BITUMINEUX (*psoralea bituminosa*, Linn.) est la seule plante européenne qui appartienne à ce genre, très-étendu en espèces exotiques. Une odeur pénétrante, qui approche de celle du bitume, rend ce psoralea facile à reconnaître. J'ignore si la chimie s'est occupée de l'analyse de cette sécrétion, qui annonce, dans ce

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 87, fig. 2; DOD., 552, fig. 1; DALÉCH., 1380, fig. 1, et 509, fig. 2, *var.*; TABERN., 525, fig 1, et 524, fig. 2, *var.*; J. BAUH., 2, pag. 362, fig. 1; PARK., 1093, fig. 1.

(2) CAMER., Hort., tab. 47; J. BAUH., 2, pag. 361, fig. 2; BARREL., Ic. 554.

(3) DALÉCH., 1347, fig. 2; GARID., tab. 13; BARREL., Ic. 722.

végétal, des propriétés particulières, mais non celles que les anciens lui ont attribuées avec profusion : ils lui donnaient le nom d'*asphaltion*, relatif à son odeur, ainsi qu'on le voit dans Dioscoride. Il était placé assez généralement parmi les trèfles. Royen et Magnol l'en ont retiré pour en former un genre particulier sous le nom de *psoralea*, du grec *psoraleos* (galeux), à cause des points calleux dont le calice est parsemé, ainsi que les autres parties de la plante. Ce genre a été adopté par Linnée, et caractérisé par un calice glanduleux, à cinq dents, une corolle papilionacée, à cinq pétales libres; une gousse monosperme, à-peu-près de la longueur du calice.

Les tiges sont cylindriques, striées, hautes de deux ou trois pieds; les rameaux étalés; les feuilles composées de trois folioles oblongues, lancéolées, un peu pubescentes en dessous; le pétiole très-long. Les fleurs sont bleues ou violettes, disposées en tête, à l'extrémité d'un très-long pédoncule axillaire; de petites bractées courtes et ciliées; les calices très-velus; leurs divisions longues, subulées; une gousse ovale, renfermée dans le calice, subulée au sommet, hérissée de poils noirâtres. Cette plante croît dans les contrées méridionales de l'Europe, le long des côtes maritimes, dans les sols arides et sur les coteaux (1).

(1) Lob., Ic., 2, tab. 30, fig. 2; Dod., 566, fig. 1; Matth., 608, fig. 1; Camer., 581; Daléch., 504, fig. 2; Tabern., Ic. 519, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 366, fig. 1; Moris., § 2, tab. 12, fig. 1.

Une espèce exotique, cultivée dans les jardins de botanique, très-rapprochée de la précédente par ses feuilles, distinguée par ses fleurs réunies en un épi terminal, le *psoralea glandulosa*, vulgairement *cullen*, mérite une attention particulière. Les habitants du Chili et du Mexique font avec ses feuilles une infusion aromatique que quelques personnes préfèrent au thé. On les applique en cataplasme sur les plaies pour en accélérer la guérison.

ARACHIDE.

Quoique étrangère à l'Europe, l'ARACHIDE PISTACHE DE TERRE (*arachis hypogœa*, Linn.) cultivée depuis quelque temps dans les contrées méridionales de l'Europe, mérite de nous occuper sous le double rapport de ses propriétés et des phénomènes de sa végétation. Marcgraff l'a observée au Brésil, Rumph à Amboine, Plumier aux Antilles. Ce dernier la nomme *arachnida*, nom employé par Pline pour une plante qui n'a ni feuilles ni tiges, qui est toute en racine; Linnée y a substitué le nom d'*arachis* : celui d'*hypogœa* vient du grec *upo* (sous) *gè* (terre), dont le fruit s'enfonce en terre. Plusieurs auteurs ont publié, sur cette plante, des détails fort intéressants. Ce que je vais en dire est extrait, en grande partie, d'un traité de Sonnini sur l'arachide.

Sa tige s'élève à la hauteur d'environ deux pieds; ses feuilles sont composées de deux paires de fo-

lioles ovales avec une stipule membraneuse et bifide. Les fleurs sont axillaires, sessiles; ce que l'on a pris pour un pédoncule est le tube grêle et long d'un calice, terminé par un limbe à quatre divisions aiguës, et qui renferme à la base du tube un ovaire d'abord à peine pédicellé. La corolle est jaune : les fleurs supérieures avortent ordinairement; dans les inférieures, après la fécondation, le tube du calice se courbe, le petit pédicelle de l'ovaire s'allonge, gagne la surface de la terre, s'y enfonce (1) par la pointe qui le surmonte, se gonfle, s'enfonce davantage, et offre ensuite, à la profondeur de deux ou quatre pouces, une gousse longue d'environ un pouce et plus, de nature coriace, réticulée, cylindrique ou étranglée, selon qu'elle contient une, deux ou trois semences de couleur rougeâtre, de la grosseur d'une petite noisette, renfermant une substance blanche, farineuse, oléagineuse : elles se rapprochent, par leur saveur, des amandes, des noisettes et des pistaches, mais elles sont bien moins agréables : un peu d'âcreté, une sorte de goût sauvage analogue à celui du pois chiche encore vert, se mêle au goût d'amandes; mais la cuisson leur fait perdre ce qu'elles ont d'âcre, et c'est alors qu'elles approchent des pistaches (2). Quand ces fruits sont

(1) Nous possédons, en France, une espèce de trèfle, le *trifolium subterraneum*, Linn., qui présente à-peu-près le même phénomène.

(2) Il y a quelques années on vendait, sur les places publiques à Paris, sous le nom de *pistaches d'Amérique*, des gousses d'arachide grillées comme les châtaignes.

dans leur fraîcheur, on les mange avec plus de plaisir que lorsqu'ils sont vieux. On peut les conserver plusieurs années sans qu'ils rancissent ou pourrissent : ils sont, pour les nègres, une vraie friandise, soit crus, soit grillés, soit enfin cuits dans l'eau ou sous les cendres. Les naturels de la Nouvelle-Espagne en font leur principal aliment. Les colons, moins simples dans leur goût, après avoir fait rôtir légèrement les amandes d'arachide, les convertissent en dragées, en pralines, en massepains et en d'autres sucreries, les mêlent dans leurs ragoûts en guise de marrons, et en parfument leurs liqueurs : on en prépare des crèmes, des émulsions, de l'orgeat; on en fait de fort bonnes purées; on les accommode à l'huile ou au beurre, comme les légumes : on a proposé de les substituer au café. De toutes les substances qu'on a essayé de suppléer au cacao dans la fabrication du chocolat, l'arachide est celle qui réussit le mieux. En Amérique, où cette fabrication a pris naissance, elle a obtenu un succès complet; les Espagnols se sont empressés de l'adopter.

Le produit le plus important des semences de l'arachide est de l'huile excellente, dont elles fournissent la moitié de leur poids, quelquefois même plus; cette huile offre la consistance et la pesanteur de l'huile d'amandes. Limpide, blanchâtre, inodore, moins grasse que l'huile d'olive la plus fine, elle a une légère saveur qui lui est propre,

et qui n'a rien de désagréable : elle ne le cède pas à la meilleure huile d'Aix pour l'assaisonnement des mets et pour les salades. On assure qu'elle ne rancit jamais, et qu'elle s'améliore en vieillissant. Elle mérite la préférence pour le service des lampes; elle donne une lumière plus vive, plus claire, plus durable, et produit moins de fumée que l'huile d'olive. Le marc qui reste après l'extraction de l'huile, est une substance amilacée que les cochons mangent avec avidité, et qui, jointe à la farine de froment, donne un pain qui se garde très-long-temps. Mêlée à la lessive des savonniers, elle forme un savon très-blanc, très-sec et sans odeur. Les feuilles sont un des fourrages les plus recherchés pour les bestiaux.

La culture de la *pistache de terre* a été introduite depuis un certain nombre d'années, dans les contrées méridionales de l'Europe. Le succès qu'on en a obtenu en assure l'acquisition, pourvu qu'elle soit semée dans un terrain sablonneux légèrement humide, surtout pendant son accroissement; mais elle exige beaucoup de soleil pour la maturité de ses graines : son exposition doit la mettre à l'abri du retour des vents froids. Au rapport de Petit-Radel, elle a produit cent pour un sur le territoire romain; elle peut produire le double dans un terrain très-favorable. Aujourd'hui on la cultive en grand dans la Provence.



QUATORZIÈME GENRE.

TRÈFLE. (Trifolium, Linn.)

QUINZIÈME GENRE.

MÉLILOT. (Melilotus, Linn.)

SEIZIÈME GENRE.

LUZERNE. (Medicago, Linn.)

TRÈFLE.

Parmi les plantes des prairies, il en est peu qui méritent plus d'éloges que le trèfle (*trifolium*, Linn.), il en est peu de plus généralement cultivées. Il occupe tous les ans de vastes plaines, et offre à l'homme l'espoir d'une prospérité attachée à ses travaux : l'agriculteur calcule le nombre de troupeaux qu'il pourra nourrir avec cette plante précieuse, les engrais qu'elle lui fournira pour bonifier ses autres champs, et les profits qu'il pourra en retirer. Il n'est même personne que la vue de ces beaux pâturages ne réjouisse, comme étant une des sources d'où découle le bonheur de la vie sociale. Il est étonnant que cette culture n'ait pas été pratiquée par les anciens : ils parlent bien de quelques trèfles, mais comme plantes mé-

dicinales. Cette culture, à ce qu'il paraît, n'était pas même en usage du temps d'Olivier de Serres, qui n'en dit pas un mot dans son *Théâtre d'agriculture*. Les anciens ont donné le nom grec de *triphullon*, traduit en latin par celui de *triphyllum*, non seulement à plusieurs de nos trèfles, mais encore à beaucoup d'autres plantes dont les feuilles se composent de trois folioles, tandis que les véritables trèfles ont pour caractère des fleurs en tête; un calice à cinq dents; la carène, quelquefois la corolle d'une seule pièce; une gousse fort petite à une ou deux semences, recouverte par le calice.

Les troupeaux broutent avec délices toute espèce de trèfle; l'agriculteur a choisi pour les cultiver, celles qui pouvaient, avec plus de facilité, fournir le plus de produits, ainsi que les plus favorables pour la nourriture des bestiaux. La plus généralement cultivée est le TRÈFLE DES PRÉS (*trifolium pratense*, Linn.), dont les tiges sont ascendantes, striées; les folioles ovales, un peu ciliées; les stipules larges, membraneuses, subulées au sommet. Les fleurs sont d'un rouge-pourpre, réunies en une tête serrée, terminale, accompagnée de deux feuilles en forme de bractées; les dents du calice fines et velues, l'une d'elles beaucoup plus longue; la corolle est monopétale, quelquefois blanchâtre ou d'un blanc-jaunâtre. Cette plante est commune dans les prés. Elle

croît également dans les contrées du Nord et du Midi (1).

Ce trèfle est un excellent pâturage pour tous les bestiaux; ils en sont si avides qu'il est dangereux de les laisser trop long-temps dans les pâturages : quand ils en mangent en trop grande quantité ils se donnent des indigestions; cette surabondance de nourriture occasione des vertiges aux chevaux, trop de graisse et de l'enflure aux moutons. Dans l'étable, il faut le mélanger avec de la paille, quoiqu'il soit moins dangereux sec que vert. Les terres douces, grasses et fraîches sont celles qui lui conviennent le mieux : il dure trois ans, et peut fournir deux, trois ou quatre récoltes par an : mais il a l'inconvénient d'être plus long-temps à sécher que la luzerne et le sainfoin. Ses feuilles fournissent une couleur verte; ses fleurs une abondante récolte de miel aux abeilles; ses semences une bonne nourriture aux volailles.

Le TRÈFLE INCARNAT (*trifolium incarnatum*, Linn.) est une très-jolie espèce remarquable par ses épis mous, allongés, cylindriques, lanugineux, par ses fleurs de couleur incarnate, ou d'un rose-pâle, qui contribuent, par leur éclat, à relever la verdure des gazons et des prairies, et qui, sous ce

(1) FUCHS, 817; MATTH., 609, fig. 1; CAMER., 582; TRAG., 586; DALÉCH., 1354, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 374; TABERN., Ic., 523, fig. 1; BLACK., tab. 20.

rapport, méritent d'être placées dans les pelouses des jardins paysagers. Ses tiges sont molles, fistuleuses, pubescentes, presque simples; les folioles velues, en cœur renversé, ou arrondies; les stipules membraneuses, pubescentes, souvent colorées au sommet; les dents du calice égales entre elles; point de feuilles à la base de l'épi. La corolle est petite, monopétale. Cette plante croît aux lieux un peu humides, dans les prés, en Suisse, en Italie; je l'ai recueillie abondamment dans les environs de Laon, entre cette ville et Mons-Laonnais : elle est en fleurs au mois de juin.

Ce trèfle, outre son élégance, a des qualités qui doivent le rendre précieux aux agriculteurs. Tous les bestiaux le recherchent : il les engraisse plus promptement que le trèfle des prés. On le cultive dans le midi de la France sous les noms de *farouche, trèfle de Roussillon*. Il est annuel, et s'élève à plus d'un pied. C'est le plus précoce de tous les fourrages. On le donne matin et soir en vert aux bestiaux dès les premiers jours de mai, et on continue jusqu'à l'hiver. Très-souvent on le fait pâturer sur place par les moutons avant sa floraison, et on laboure de suite pour lui substituer une autre culture. Jamais on ne le fait sécher, parce qu'il perd sa saveur et se brise à la suite des opérations du fanage.

Le TRÈFLE RAMPANT (*trifolium repens*, Linn.), vulgairement *triolet*, *petit trèfle blanc*, se trouve

partout dans les prés, sur les pelouses, sur le bord des chemins. Il est au nombre de ces plantes vivaces qu'on foule aux pieds impunément, qui fleurissent pendant presque toute l'année, et qui entretiennent la verdure des gazons, même dans les sols durs et arides. Il ne craint ni les gelées, ni les pluies, ni les sécheresses. Il est facile à distinguer par ses tiges couchées et rampantes, par la longueur de ses pédoncules. Ses feuilles sont ovales, presque orbiculaires, finement denticulées; les fleurs blanches, en tête; les gousses recouvertes par le calice, contenant quatre semences (1). C'est pour les bestiaux un excellent pâturage: on ne peut le cultiver comme fourrage; mais on le sème, surtout en Angleterre, pour le faire pâturer par les moutons au printemps, à une époque où les autres plantes sont rares.

Le phénomène singulier que nous avons décrit en traitant de l'arachide, a lieu également pour le TRÈFLE SOUTERRAIN (*trifolium subterraneum*, Linn.). Les fleurs sont blanches, petites, pédicellées; le calice étroit, terminé par cinq filets hérissés de poils mous. Le pédoncule est d'abord droit, puis il se recourbe vers la terre ainsi que les pédicelles, y enfonce un peu son sommet: alors se développent de nouvelles fleurs au-dessus des premières qui, étant cachées sous terre, y avortent: leur

---

(1) LOB., Ic., 2, tab. 29, fig. 1; DOD., 565, fig. 1; J. BAUH., 2, p. 80, fig. 1-3, *var.*

calice durcit, et se convertit en pointes roides, épineuses, divergentes, et se réfléchissent en une sorte d'involucre autour des petites gousses monospermes produites par les nouvelles fleurs. Les tiges sont grêles, rameuses et rampantes, hérissées de poils blancs ainsi que les pétioles et les pédoncules; les folioles velues, en cœur renversé; les stipules glabres, ovales-lancéolées, aiguës, un peu membraneuses. Cette plante croît presque dans toute la France, sur les collines, les pelouses, le long du bord des bois : elle se dirige plus particulièrement vers les contrées méridionales; je l'ai observée depuis les environs de Paris jusque dans la Barbarie (1).

Le TRÈFLE ROUGE (*trifolium rubens*, Linn.) fournit aux bestiaux un excellent pâturage, qui diffère peu en bonté de celui du trèfle des prés. Toute la plante est glabre : elle croît dans les prés, sur le bord des bois montagneux, depuis les contrées tempérées jusque dans les méridionales. Un bel épi allongé, cylindrique, chargé de fleurs pourpres et nombreuses rend cette espèce propre à l'ornement des jardins. Les calices sont hérissés de poils longs et fins; la corolle monopétale; les folioles assez grandes, lancéolées, obtuses aux deux extrémités, bordées de dents très-

---

(1) RAI, Angl. 3, tab. 13, fig. 2, *mala;* MORIS., § 2, tab. 14, fig. 5, *mala;* BARREL., Ic. 881; RIV., Tetrap. 2, tab. 13; DODAT., Mém. 4, p. 313, Ic. *optima*.

fines; les stipules très-longues, membraneuses, étroites et embrassantes (1).

Inférieur au précédent pour la beauté des fleurs, le TRÈFLE FLEXUEUX (*trifolium flexuosum*, Jacq., — *medium*, Linn.) n'est pas moins remarquable par l'élévation de ses tiges coudées d'une manière sensible à chaque nœud, rameuses à leur partie supérieure. Les folioles sont oblongues, à peine velues, ciliées à leurs bords; le calice velu à son orifice; la corolle d'un rouge-pourpre, monopétale; l'étendard à peine plus long que le calice. Les fleurs sont réunies en une tête terminale. Cette plante croît dans les bois et les prairies des montagnes, dans les contrées tempérées (2).

Le TRÈFLE DES BASSES-ALPES (*trifolium alpestre*, Linn.) est encore très-rapproché des précédents. Sa tige est droite, pubescente, à peine rameuse: les stipules velues, terminées par deux longues pointes; les folioles lancéolées, pubescentes en dessous; les fleurs réunies en une ou deux têtes globuleuses; le calice velu; la corolle monopétale. Cette plante croît sur les montagnes peu élevées, dans les prairies des collines, les Basses-Alpes, etc. (3).

---

(1) CLUS., 2, pag. 245, fig. 1-2; LOB., Ic. 2, tab. 40, fig. 1; DOD., 578, fig. 1; TRAG., 601; DALÉCH., 259, fig. 2; J. BAUH. 2, pag. 375, fig. 1-2.

(2) JACQ., Flor. Austr. 4, tab. 386.

(3) JACQ., Obs. 3, tab. 64, et Flor. Austr., tab. 433; FLOR. DAN., tab. 662; RIV., tab. 12.

Le TRÈFLE DES CHAMPS (*trifolium arvense*, Linn.) ne brille point par ses fleurs; mais la légèreté de son port, la délicatesse de toutes ses parties, ses épis tout couverts de poils cotonneux, d'un blanc-cendré, qui l'ont fait nommer *pied de lièvre*, donnent à cette plante un aspect agréable. Ses tiges sont grêles, pubescentes; les rameaux étalés; les folioles étroites, lancéolées, un peu velues; les fleurs fort petites, d'un rose-pâle; le calice court; les dents fines, presque égales, très-velues. Cette plante croît, pendant les moissons, aux lieux secs et arides, dans le Nord et dans le Midi. Ses semences mêlées avec le froment, donnent au pain une couleur rougeâtre (1).

La divergence des dents calicinales ouvertes en étoile après la floraison, forme un des principaux caractères du TRÈFLE ÉTOILÉ (*trifolium stellatum*, Linn.), et donne à cette espèce un aspect particulier. Ses tiges sont étalées, velues, ascendantes, peu élevées; les folioles en cœur renversé, un peu velues; les stipules grandes et larges, dont deux en forme de bractées entourent des épis presque hémisphériques. Les fleurs sont purpurines; les calices très-velus, à cinq longues dents aiguës, égales entre elles. Cette plante croît dans les

---

(1) FUCHS, 494; MATTH., 699, fig. 1; CAMER., 714; LOB., Ic. 2, tab. 39, fig. 1; DOD., 577, fig. 1; DALÉCH., 441, fig. 2; TABERN., 524, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 377, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 13, fig. 8; BARREL., Ic. 901 et 902.

champs, aux lieux secs et incultes, dans les provinces méridionales (1).

Dans plusieurs espèces le calice est renflé, après la floraison, d'une manière remarquable, surtout dans le TRÈFLE FRAISIER (*trifolium fragiferum*, Linn.). A mesure que le fruit mûrit, le calice se gonfle, devient membraneux, de couleur blanche ou rougeâtre. L'épi à fleurs très-serrées, forme alors une tête globuleuse, qu'on a comparée à une fraise. Les tiges sont courtes, glabres, étalées, presque rampantes; les folioles en cœur renversé; les stipules blanchâtres, lancéolées, aiguës. Les fleurs sont d'un rose-pâle, axillaires, réunies en tête à l'extrémité d'un pédoncule un peu pubescent. L'étendard est caduc. Cette espèce est assez commune par toute la France, sur les collines, dans les prés secs, sur les pelouses (2).

Quelques autres trèfles, rapprochés des mélilots, forment un petit groupe particulier dont les fleurs sont jaunes; l'étendard persistant et renversé après la floraison; les gousses un peu plus longues que le calice; les deux folioles latérales sessiles, situées un peu au-dessous du sommet du pétiole. On y distingue le TRÈFLE AGRAIRE (*trifolium agrarium*, Linn.). Ses tiges sont grêles, al-

---

(1) J. BAUH., 2, pag. 376, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 13, fig. 9; BARREL., Ic. 860.

(2) CLUS., Cur. Post. 39; J. BAUH., 2, pag. 279, fig. 3, *minor*, (*mala*); MORIS., § 2, tab. 13, fig. 14; VAILL., Par., tab. 22, fig. 2; PARK., 1109, fig. 5.

longées; ses rameaux diffus; les folioles ovales, obtuses, un peu arrondies, quelquefois échancrées au sommet, un peu denticulées; les stipules assez grandes, presque glabres; les fleurs d'un jaune-doré un peu clair, point rembrunies, disposées en petites têtes ovales, axillaires, pédonculées. Leur calice est glabre, fort petit, à cinq dents inégales; les deux supérieures très-courtes, quelquefois terminées par un poil. Cette espèce est commune dans les prairies un peu humides des contrées tempérées; elle s'étend jusque dans le Nord (1).

MÉLILOT.

Les mélilots ne forment avec les trèfles, qu'un seul genre dans Linnée, qui en fait une subdivision, mais qui en a été séparée par les modernes pour la création d'un genre particulier auquel ils ont appliqué le nom de *melilotus* déja employé par les anciens, composé du grec *meli* (miel), *lotos* (lotus), lotus à miel, parce que les fleurs fournissent aux abeilles une grande quantité de miel. Les mélilots diffèrent des trèfles par leurs gousses saillantes hors du calice; par leurs fleurs, la plupart disposées en grappes allongées et axillaires. Les feuilles sont composées de trois folioles, les deux inférieures insérées à quelque distance de la foliole terminale.

(1) Vaill., Par. tab. 22, fig. 4, *an* fig. 3?

On trouve assez communément dans les prés et le long des haies, dans les contrées tant méridionales que septentrionales, le MÉLILOT OFFICINAL (*melilotus officinalis*, Encycl.), à tige haute, dure et rameuse, garnie de feuilles composées de trois folioles un peu étroites, glabres, ovales-oblongues, dentées à leur partie supérieure. Les fleurs sont jaunes, quelquefois blanches, petites, pendantes, disposées en épis grêles, allongés : elles produisent des gousses courtes, un peu ridées, à une ou deux semences (1). Cette plante, assez agréable dans les champs, mais dont l'agriculture n'a pas cru devoir s'emparer, est considérée par les uns comme recherchée par les bestiaux; d'autres prétendent qu'ils en sont peu friands, et que sa culture serait peu avantageuse : on a cependant remarqué que l'odeur agréable qui s'exhale de cette plante, surtout par la dessiccation, excitait davantage l'appétit des bestiaux, lorsqu'elle était mêlée au foin. Les médecins ne sont pas plus d'accord sur ses propriétés. Long-temps on l'a considérée comme émolliente, résolutive, anodine, carminative, etc. On l'a même vantée comme efficace contre les coliques et la dyssenterie : autant d'assertions établies sans principes, admises aveuglément et répétées, comme tant d'autres,

(1) FUCHS, 749; MATTH., 809, fig. 1; CAMER. 893; LOB., Ic., 2, tab. 43, fig. 2; DOD., 567, fig. 2; TABERN., Ic. 508, fig. 1, et 507, fig. 2; DALÉCH., 507, fig. 2, et 511, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 370, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 16, fig. 1-2; TRAG., 591; PARK., 719, fig. 1-2.

sans réflexion, sans examen. Aujourd'hui cette plante est à-peu-près abandonnée par tous les médecins éclairés. L'eau distillée qu'on en prépare, dans certaines pharmacies, est bien plus utile aux parfumeurs, pour la composition de leurs odeurs, qu'aux médecins pour la guérison des malades.

Des fleurs d'un beau bleu, réunies en tête; l'odeur aromatique et durable qu'elles exhalent, ont fait admettre, dans plusieurs jardins, le MÉLILOT BLEU (*melilotus cærulea*, Encycl.) qui porte les noms vulgaires de *trèfle musqué*, *faux baume du Pérou*, *lotier odorant*, etc. Sa tige est glabre, striée, fistuleuse, haute d'un pied et demi; les folioles ovales-oblongues, obtuses, dentées en scie; les gousses ovales, une fois plus longues que le calice, renfermant deux à quatre semences. Cette plante est originaire de la Bohême. L'odeur qu'elle répand est fort agréable; elle est, dit-on, plus forte, plus abondante dans les temps pluvieux et disposés à l'orage : on la met dans les habits pour les garantir des vers. Les habitants de la Silésie la prennent en infusion en guise de thé. Dans quelques contrées de la Suisse, on en mêle les fleurs dans certains fromages pour les rendre plus agréables au goût et à l'odorat (1).

M. Thouin, dans un mémoire publié en 1788, inséré dans ceux de la Société royale d'Agricul-

(1) FUCHS, 815; MATTH., 809, fig. 2; TRAG., 588; CAMER., 894; LOB., Ic. 2, tab. 41, fig. 1; DOD., 571, fig. 2; DALECH., 506, fig. 2, et 508, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 16, fig. 10.

ture, a appelé l'attention des cultivateurs sur le MÉLILOT BLANC (*melilotus alba*, Encycl.), comme très-propre, tant vert que sec, à la nourriture des bestiaux, jouissant de l'avantage de s'élever deux et trois fois plus haut que l'officinal, et formant des touffes deux et trois fois plus grosses. Semé avec la vesce de Sibérie, il pousse, fleurit avec elle; il lui sert de tuteur, et donne un produit plus considérable. Ses semences sont très-agréables à la volaille et aux cochons. Il diffère du mélilot officinal par sa grandeur, par ses fleurs blanches, plus petites, presque inodores, par ses gousses non comprimées, ridées, obtuses. On le croit originaire de la Sibérie : cependant il croît dans plusieurs contrées de la France, même aux environs de Paris, dans les lieux sablonneux et humides et les champs cultivés.

LUZERNE.

Les LUZERNES (*medicago*, Linn.) vont nous offrir une nouvelle source de richesses. En nous arrêtant d'abord à la LUZERNE CULTIVÉE (*medicago sativa*, Linn.), nous reconnaîtrons avec quelle profusion la nature a fourni à l'homme social les moyens de nourrir et de multiplier les animaux qui font la prospérité de l'agriculture. Comme toute espèce de terrain n'est pas propre pour la même plante, d'heureux essais ont appris ce qui convenait le mieux à chacun d'eux. La luzerne, à cause de ses longues racines, exige un terrain

gras, frais et profond. Comme les gelées du printemps font quelquefois périr les jeunes pousses, il faut éviter de la placer à une exposition trop froide, d'où il résulte qu'elle réussit beaucoup mieux dans les contrées méridionales : on assure même qu'elle peut être coupée quatre ou cinq fois par an, et plus quand le sol et l'exposition lui sont favorables.

Ce précieux fourrage est connu depuis très-long-temps. Les anciens nommaient la luzerne *medica*, d'après l'opinion que cette plante avait été transportée du pays des Mèdes en Grèce, pendant l'expédition de Darius, comme Pline nous l'apprend (lib. 18, cap. 16.). Varron, Caton, Columelle en font le plus grand éloge. Olivier de Serres, qui l'appelle *sainfoin*, comme on le fait encore en beaucoup de lieux, la qualifie de *merveille du ménage*, à raison de sa prodigieuse fécondité, et des nombreux moyens de prospérité qu'elle offre aux cultivateurs.

Cette plante s'élève droite sur une tige ferme, glabre et rameuse. Les feuilles sont composées de trois folioles lancéolées, obtuses, dentées vers le sommet; les stipules adhérentes à la base des pétioles, lancéolées, un peu frangées à leur bord postérieur. Les fleurs sont violettes ou purpurines, quelquefois un peu jaunâtres ou mélangées de bleu et de blanc, disposées en grappes axillaires. Le calice est velu, presque cylindrique, à cinq dents sétacées; la corolle papilionacée; l'ovaire se

convertit en une gousse comprimée, formant un, rarement deux tours de spire sur elle-même, dépourvue d'épines ou de poils, contenant plusieurs semences. C'est dans cette gousse que consiste le caractère principal de ce genre; elle est toujours roulée en coquille de limaçon ou courbée en faucille, mais très-variable dans ses formes (1).

Cette plante s'est naturalisée dans les prés de l'Europe. Elle a pour ennemie une plante parasite, la cuscute, qui occasione quelquefois de grands ravages; le moyen d'empêcher sa multiplication est de couper rez terre les premiers pieds qui en sont attaqués. Plusieurs insectes vivent aux dépens de la luzerne. Celui qui lui fait le plus de tort est le hanneton, sous le nom de *ver blanc*. On s'oppose à sa multiplication en détruisant l'insecte parfait. On cite encore un charançon (*curculio acridulus*) comme ayant plusieurs fois causé de grands dommages à la luzerne, ainsi que la cochenille à vingt points. On voit fréquemment sur cette plante des amas d'écume occasionés par la larve de la tettigone écumeuse (*cicada*, Linn.): elle l'altère en lui enlevant une partie de la sève. M. Decandolle a observé, dans le midi de la France, sur les racines de la luzerne, un champignon analogue à celui que les cultivateurs nomment *mort*

(1) Clus., 2, pag. 242, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 36, fig. 2; Dod., 176, fig. 1; Daléch., 502, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 383, fig. 1; Moris., § 2, tab. 16, fig. 2.

de safran, et qui cause également de grands dommages, en se reproduisant de proche en proche, et en faisant périr tous les pieds qu'il attaque. On ne peut arrêter les ravages de ce champignon, nommé *rhizoctonia*, qu'en creusant autour des places qui en sont infectées, et à deux pieds de distance, des fossés de pareille profondeur, en rejetant la terre sur les places où la luzerne a péri. On fabrique, avec les racines de la luzerne séchées, des brosses à dents, qu'on colore avec l'orcanette, et qu'on parfume avec la vanille ou l'ambre.

« Les qualités alimentaires de la luzerne pour les bestiaux, dit Bosc, ne sont contestées par personne; mais il est des cultivateurs qui pensent qu'elle convient mieux aux bœufs et aux vaches qu'aux chevaux et aux brebis : verte et en petite quantité, elle les purge tous, et les affaiblit; verte en grande quantité, principalement quand elle est chargée de rosée, elle leur donne des indigestions, qui les conduisent souvent à la mort, surtout les bêtes à cornes et les bêtes à laine. Ce n'est donc qu'avec une entière prudence qu'il faut laisser les animaux paître en liberté dans la luzerne, surtout au printemps, où les nourritures fraîches leur sont le plus agréables et en même temps le plus dangereuses. Sous un autre rapport, celui de la conservation de la plante, il est encore de l'intérêt des propriétaires de ne pas les mettre dans les luzernes; rien ne les ruine plus promptement que le piétinement des chevaux, des bœufs et des va-

ches, ainsi que le broutement des moutons et des cochons... La luzerne sèche se garde environ deux ans bonne, lorsqu'elle est bien abritée de la pluie, et pas trop souvent piétinée : mais passé cette époque, elle perd ses feuilles ainsi que sa saveur, et n'est plus bonne qu'à faire de la litière. » La durée moyenne d'un champ de luzerne est de dix à douze ans.

La LUZERNE EN FAUCILLE (*medicago falcata*, Linn.) diffère peu de la précédente; elle s'en distingue principalement par ses tiges moins élevées, par ses gousses qui n'ont guère qu'un demi-tour de circonvolution. Les fleurs sont d'un jaune-rougeâtre, ou d'un jaune-pâle, mélangées de bleu ou de violet; les folioles oblongues, mucronées, denticulées. Cette plante croît sur le bord des chemins, dans les prés secs et montueux : elle s'avance plus vers le Nord que vers le Midi. Elle plaît beaucoup aux bestiaux : comme elle croît de préférence dans les terrains arides et pierreux, qui ne conviennent point à la luzerne cultivée, il serait avantageux de l'y cultiver, comme on le fait dans quelques contrées du Nord (1).

On a également essayé, depuis plusieurs années, dans quelques contrées de la France, la culture de la LUZERNE LUPULINE (*medicago lupulina*, Linn.), qui réussit fort bien dans les terres sèches et ari-

(1) CLUS., 2, p. 243, fig. 1; TABERN., Ic. 502, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 383, fig. 2; RIV., tab. 206; MORIS., § 2, tab. 16, fig. 1.

des. Tous les bestiaux, sans exception, la recherchent avec avidité. Quoique son produit soit inférieur à celui qu'on obtient, dans les bonnes terres, du trèfle et de la luzerne, elle dédommage de son peu d'abondance, par la bonne qualité de son fourrage et sa précocité. Sa racine est, à la vérité, bisannuelle, mais on peut la faire durer plusieurs années en fauchant cette plante avant qu'elle soit en fleurs. Ses tiges sont grêles, nombreuses; ses feuilles composées de trois folioles ovales, élargies et denticulées au sommet; les fleurs fort petites, de couleur jaune; les gousses monospermes, petites et pubescentes, réniformes, striées, noirâtres à leur maturité, ramassées en une petite tête très-serrée. Elle est assez commune dans les contrées septentrionales, au milieu des champs, des prés, le long des chemins (1).

La LUZERNE MARINE (*medicago marina*, Linn.) est une fort belle espèce, remarquable par le duvet abondant, cotonneux et blanchâtre qui revêt toutes ses parties: elle croît dans les sables maritimes des contrées méridionales. Ses tiges sont cylindriques, couchées et rameuses; ses folioles ovales, entières. Les fleurs sont jaunes, réunies en tête à l'extrémité d'un pédoncule axillaire: elles produisent des gousses tomenteuses, assez petites, un peu tuberculeuses, roulées sur elles-mêmes,

(1) BRUNF., 2, pag. 64, et 3, pag. 42, fig. 2; FUCHS, 819; TRAG., 593; DALÉCH., 155, fig. 1; TABERN., Ic. 523, fig. 2; MATTH., 610, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 380, fig. 4; MORIS., § 2, tab. 16, fig. 8.

et formant environ trois tours de spire, hérissés de quelques pointes à leurs bords (1).

Sous le nom de *medicago polymorpha*, Linnée a réuni un grand nombre de variétés, toutes très-curieuses et distinguées par la forme de leurs gousses. On en a fait depuis autant d'espèces. Dans le *medicago orbicularis*, les gousses présentent un disque assez grand, comprimé, très-glabre, ayant les six tours de spire très-serrés les uns sur les autres; même forme dans le *medicago scutellata*, mais les gousses sont convexes au-dessous, planes au-dessus, avec des nervures presque réticulées. Dans le *medicago tornata* ces gousses sont élevées, en forme de petit baril, à six ou sept tours de spire. Les gousses du *medicago tuberculata* ont à-peu-près la même forme, mais elles sont chargées de deux rangs de tubercules, disposés des deux côtés d'une suture saillante.

Le *medicago rigidula* produit des gousses couvertes d'un duvet très-court, roulées en une spirale à cinq ou six tours, hérissées de très-petites épines sur le dos des spires. Les épines sont plus longues et un peu crochues au sommet, dans le *medicago villosa*, Dec. On distingue le *medicago minima*, au velouté léger qui recouvre toutes ses parties, à ses petites folioles ovoïdes, à ses fruits

(1) Clus., 2, pag. 24, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 38, fig. 1; Tabern., Ic. 510, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 383, fig. 3; Moris., § 2, tab. 15, fig. 10.

fort petits, à trois ou quatre tours de spire, armés d'épines subulées, un peu crochues au sommet. Si les gousses sont grosses, épaisses, à cinq ou six tours de spire, un peu lanugineuses, munies de longues épines divergentes, entrelacées; c'est le *medicago intertexta*. On trouve communément aux environs de Paris le *medicago arabica*, dont les folioles sont souvent marquées, en dessus, d'une tache brune. Les gousses forment une petite sphère un peu comprimée, à quatre ou cinq tours de spire, bordés de deux rangs de pointes en crochets. On trouve encore plusieurs autres luzernes appartenant au même groupe, dont la forme des fruits est intermédiaire entre celles que nous venons de citer.

On cultive dans plusieurs jardins la LUZERNE EN ARBRE (*medicago arborea*, Linn.), bel arbrisseau, originaire des îles de l'Archipel; la beauté de son feuillage qui dure une grande partie de l'année, la succession presque continuelle de ses fleurs d'un jaune-vif, et disposées en petites grappes, et surtout l'excellente nourriture que ses feuilles fournissent aux troupeaux, doivent attirer l'attention des cultivateurs sur une espèce trop négligée. M. Amoreux, dans un mémoire très-érudit, a prouvé de quelle importance il serait de la cultiver en grand sur les bords de la Méditerranée : il a également embrassé l'opinion de ceux qui considèrent cette plante comme le vrai CYTISE

des anciens. Voyez ce que nous en avons dit dans la description de ce dernier genre, *page* 42.

Cette plante s'élève à la hauteur de six ou huit pieds, sur une tige revêtue d'un duvet cotonneux et grisâtre. Les folioles sont molles, douces au toucher, en cœur renversé, vertes en dessus, soyeuses et un peu blanchâtres en dessous; les pédoncules axillaires, chargés de fleurs ramassées en tête. Le calice est soyeux et blanchâtre; les gousses comprimées, contournées en forme de croissant. Cette plante se conserve en pleine terre dans le midi de la France; mais sous le climat de Paris, elle exige, pendant l'hiver, la serre tempérée. On la multiplie de graines, de drageons et de boutures. Son bois est dur, d'une belle couleur, susceptible de recevoir un beau poli. On l'emploie à faire des manches de couteau et autres petits meubles. D'après des essais faits par M. Lamoreux, les feuilles hachées et macérées dans l'eau donnent une fécule verdâtre et lustrée, qui pourrait servir à la teinture; mais il s'en exhale, pendant la macération, une odeur extrêmement fétide (1).

(1) Matth., 810, fig. 1; Camer., 395; Lob., Ic. 2, tab. 46, fig. 2; Dod., 569, fig. 1; Daléch., 259, fig. 1; Tabern., Ic. 1094, fig. 2; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 368, fig. 1; Moris., § 2, tab. 16, fig. 4.



DIX-SEPTIÈME GENRE.

TRIGONELLE. (TRIGONELLA, Linn.)

DIX-HUITIÈME GENRE.

LOTIER. (LOTUS, Linn.)

TRIGONELLE.

LES TRIGONELLES (*trigonella*, Linn.) se rapprochent des lotus par leurs gousses; la plupart sont plus ou moins courbées, comprimées ou cylindriques, à plusieurs semences; mais le caractère le plus essentiel de ce genre consiste dans la corolle, dont la carène est fort petite, les ailes et l'étendard peu ouverts, disposition qui donne aux fleurs un aspect triangulaire, d'où vient son nom générique, *trigonella*, du grec *treis* (trois) et *gonia* (angle). Les feuilles sont alternes, composées de trois folioles.

Ce genre contient peu d'espèces intéressantes sous le rapport de leurs usages économiques. Celle qui mérite le plus d'être distinguée est la TRIGONELLE FENU-GREC (*trigonella fœnum græcum*, Linn.), remarquable par ses longues gousses un peu arquées, comprimées, terminées par une longue pointe subulée. Ses tiges sont droites, fis-

tuleuses, presque simples; les feuilles composées de trois folioles assez grandes, glabres, en ovale renversé, denticulées vers leur sommet. Les fleurs sont d'un blanc-jaunâtre, sessiles, solitaires, axillaires; les gousses longues d'environ quatre pouces, renfermant douze à quinze semences brunes ou jaunâtres (1).

Cette plante est connue depuis un grand nombre de siècles. Théophraste, comparant ses fruits à une corne de bœuf, l'avait nommée *bouceras* : Dioscoride lui donne le nom de *telis;* Pline celui de *silicia*. Les Romains l'appelèrent *fœnum græcum* (foin grec). Elle est en effet très-commune dans les contrées de l'ancienne Grèce, ainsi qu'en Égypte, où elle était cultivée tant pour ses graines dont les esclaves se nourrissaient, que pour ses fanes qui servaient d'aliment aux bestiaux. Aujourd'hui on l'emploie encore de ces deux manières en Égypte; on fait, de plus, une sorte de boisson avec ses graines broyées et pilées. Sa culture consiste à répandre ses semences, sans labour préalable, sur le limon du Nil, dès que les eaux de l'inondation se sont retirées, et d'en faire la récolte, en l'arrachant soixante-dix jours après.

Les semences du fenu-grec répandent une

---

(1) Fuchs, 798; Matth., 333, fig. 1; Camer., Epit. 199; Trag., 597; Cord., 100; Lob., Ic. 2, tab. 44, fig. 2; Daléch., 480, fig. 2, et 481, fig. 1, *var.* (t. *prostrata*, Dec. Fl. fr. sup.); J. Bauh., 2, p. 365, fig. 2, et *var.*, fig. 1; Moris., § 2, tab. 17, fig. 1; Riv., 2, tab. 81.

odeur qui approche de celle du mélilot; elles ont, quand on les mâche, une saveur assez semblable à celle des pois. La grande quantité de mucilage qu'elles contiennent, qui s'élève jusqu'à trois huitièmes de leur poids, fait qu'à l'aide de l'ébullition, une once de ces semences suffit pour donner une consistance mucilagineuse à une livre d'eau: d'où il suit qu'il a été facile de reconnaître dans ces graines des propriétés adoucissantes, émollientes, maturatives. Cette plante est aujourd'hui plus généralement employée pour des usages économiques que pour ses propriétés médicales. Les Égyptiens et les Grecs la plaçaient, comme nous l'avons vu plus haut, au nombre des bons fourrages : les Romains l'avaient rangée parmi les plantes potagères : on la cultive dans plusieurs parties du Languedoc et du Dauphiné pour la nourriture des bestiaux.

La TRIGONELLE DE MONTPELLIER (*trigonella monspeliaca*, Linn.) croît dans les contrées méridionales; on la trouve aussi dans les environs de Paris, au bois de Boulogne, dans les terrains secs et sablonneux. Ses tiges sont menues, étalées, presque simples; les folioles ovales, rétrécies en coin à leur base, denticulées à leur moitié supérieure; les stipules étroites, très-aiguës. Les fleurs sont petites, de couleur jaune, presque sessiles, agglomérées dans l'aisselle des feuilles; elles produisent huit ou douze gousses comprimées, un peu courbées en faucille, striées transversalement, longues

de huit à dix lignes (1). Il est facile de distinguer de l'espèce précédente la TRIGONELLE A LONGUES CORNES (*trigonella polycerata*, Linn.), à ses gousses une fois plus longues, bien moins nombreuses, presque droites. Elle croît dans le midi de l'Europe (2).

Dans la TRIGONELLE CORNUE (*trigonella corniculata*, Linn.), les fleurs sont odorantes, et toute la plante, lorsqu'elle est sèche, répand la même odeur que le mélilot. Ses tiges sont droites, fistuleuses, ramifiées, hautes d'environ deux pieds; les folioles ovales-oblongues, denticulées; les fleurs petites, d'un jaune-pâle, disposées en bouquets à l'extrémité d'un pédoncule axillaire, plus long que les feuilles. Les gousses sont comprimées, longues d'un pouce, au nombre de huit à douze, pendantes, fortement courbées en faucille. Cette plante croît dans le midi de la France, en Italie, etc. (3).

LOTIER.

Sous le nom de *lotus* ou *lotos*, les anciens ont désigné plusieurs plantes très-différentes. Les plus remarquables sont le fruit d'un petit jujubier, le

---

(1) DALÉCH., 446, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 373, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 17, fig. 4; BROGN., Cent., tab. 33, fig. 2.

(2) LOB., Ic. 2, tab. 45, fig. 1; DOD., 547, fig. 2; DALÉCH., 481, fig. 2.

(3) FUCHS, 528; MATTH., 535, fig. 1; TRAG., 592; DOD., 573, fig. 3; J. BAUH., 2, pag. 372, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 16, fig. 11, *var.*

lotos des Lotophages, mentionné dans Homère, très-commun sur les côtes de Barbarie (*rhamnus lotus*, Linn.); le fruit d'un plaqueminier (*diospyros lotus*, Linn.), cultivé dans plusieurs jardins de l'Europe; une espèce de nénuphar (*nymphæa lotus*, Linn.), qui croît dans le Nil. Comme le nom de *lotos* était appliqué à des fruits comestibles, tels que les deux premiers, on soupçonne que l'origine du mot *lotos* vient du grec *lo* (je désire), à cause de la saveur de ces fruits beaucoup trop vantée : enfin plusieurs autres plantes de la famille des légumineuses, éparses dans différents genres, ont également reçu des anciens le nom de *lotus*, tels que des *melilotus*, des *trigonella*, des *trifolium*, des *coronilla*, des *anthyllis*, etc.

Le *lotus* est aujourd'hui le type d'un genre particulier, composé d'espèces nombreuses, presque toutes européennes, à feuilles ternées, accompagnées de deux stipules qui leur ressemblent, distinctes du pétiole. Les fleurs sont jaunes, solitaires ou réunies en tête. Le caractère essentiel de ce genre consiste dans des gousses droites, allongées, cylindriques ou anguleuses, quelquefois membraneuses sur leurs angles; les ailes de la corolle rapprochées au sommet, plus courtes que l'étendard.

Les LOTIERS (*lotus*) sont des plantes assez agréables dans les prés, les champs et les bois; mais elles sont peu employées. Les unes servent

de pâture aux bestiaux; d'autres sont, dans quelques contrées, recherchées comme alimentaires. On a donné le nom de *pied d'oiseau* (ornithopus) à quelques espèces, à cause de la forme et de la disposition de leurs gousses, qui semblent représenter les doigts d'un oiseau. Parmi les *lotus* des anciens, je n'en connais aucun qui puisse appartenir aux nôtres.

Le LOTIER SILIQUEUX (*lotus siliquosus*, Linn.) se distingue par ses fleurs assez grandes, solitaires, axillaires, d'un jaune pâle, portées sur de longs pédoncules. Les tiges sont herbacées, presque simples, un peu velues; les folioles ovales, rétrécies en coin à leur base, molles, entières, d'un vert-glauque; les gousses sont longues, étroites, tétragones, un peu membraneuses sur leurs angles (1). Cette plante croît dans les contrées tempérées, aux lieux un peu humides, dans les prés: les bestiaux en sont peu friands. Elle est plus maigre et plus petite dans toutes ses parties, lorsqu'elle croît dans des sols maigres et secs des pays chauds, telle que je l'ai trouvée en Barbarie. Le *lotus maritimus*, Linn., n'en diffère que par ses tiges et ses feuilles plus glabres, et par son lieu natal sur les bords de la mer.

Le LOTIER A QUATRE AILES (*lotus tetragonolobus*, Linn.) est très-remarquable par ses grosses gousses

(1) LOB., Ic. 2, tab. 42, fig. 1, J. BAUH., 2, pag. 359, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 18, fig. 6.

munies de quatre grandes ailes un peu crépues; par ses fleurs d'un pourpre-foncé, assez grandes, d'un aspect agréable. Toute la plante est légèrement velue; les feuilles semblables à celles de l'espèce précédente, mais plus grandes; les pédoncules axillaires, solitaires, à une fleur, rarement à deux; une bractée de trois folioles à la base du calice. Cette espèce croît dans les contrées méridionales de l'Europe, dans le Levant et la Barbarie (1). Long-temps abandonné, ce lotier n'était guère cultivé que comme ornement dans les plates-bandes de quelques jardins; mais en voulant essayer si ses graines ne pourraient pas remplacer celles du café, on a reconnu que, recueillies avant leur maturité, elles étaient tendres, sucrées, et pouvaient se manger, comme les petits pois, avec les cosses, tandis que les bestiaux se nourrissaient de leur feuillage : on la cultive en conséquence comme une plante potagère, à Dieppe, et dans plusieurs autres pays.

Le LOTIER COMESTIBLE (*lotus edulis*, Linn.) est une autre plante alimentaire, dont les gousses, dans leur jeunesse, sont succulentes, et ont une saveur douce, analogue à celle des petits pois, qu'on prépare et qu'on mange comme eux : elles se vendent sur les marchés, dans plusieurs provinces. Ces gousses sont arquées, avec une rai-

(1) CLUS., 2, pag. 244, fig. 1; CAMER., Hort., tab. 26; J. BAUH., 2, pag. 358, fig. 2; PARK., 1101 : MORIS., § 2, tab. 18, fig. 7, RIV., 2, tab. 80.

nure profonde, un peu renflées, épaisses, et rendent cette espèce facile à distinguer. Ses tiges sont tombantes, rameuses, un peu velues; les feuilles presque glabres, en ovale renversé; les stipules grandes et ovales; les pédoncules axillaires, oblongs, terminés par une ou deux fleurs jaunes, assez grandes. Cette plante croît aux lieux incultes, dans les champs et les prairies sèches des contrées méridionales; elle plaît beaucoup aux bestiaux, surtout aux cochons (1).

Dans les plantes précédentes, les fleurs sont solitaires ou quelquefois géminées; dans les espèces suivantes, elles sont réunies en plus grand nombre, à l'extrémité d'un pédoncule commun. Parmi elles on trouve le LOTIER PIED D'OISEAU (*lotus ornithopodioides*, Linn.), dont les gousses sont un peu comprimées, légèrement courbées, allongées, étalées, en forme de pied d'oiseau, rapprochées des coronilles ou des *ornithopus*. Les tiges sont menues, herbacées, diffuses et tombantes; les folioles en ovale renversé, un peu velues; les deux stipules ovales; les pédoncules axillaires, chargés de deux à six fleurs petites, jaunâtres; les semences saillantes à travers les cosses. Cette espèce croît aux lieux sablonneux et maritimes des contrées méridionales (2).

---

(1) J. BAUH., 2, pag. 365, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 18, fig. 5; PARK., Th. 1100, *mala*.

(2) CAMER., Hort., tab. 25; J. BAUH., 2, pag. 359, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 18, fig. 8.

L'espèce la plus commune est le LOTIER CORNICULÉ (*lotus corniculatus*, Linn.) : elle est répandue partout dans les prés, dans les pâturages humides ou secs, sur les collines, dans les bois, le long des chemins, dans le Nord comme dans le Midi, d'où il résulte que ses variétés sont nombreuses, soit dans la grandeur de la plante, soit dans celle de ses fleurs ou dans la dimension de ses feuilles, glabres, plus ou moins velues. Ses racines sont longues, dures, noirâtres, d'une saveur douceâtre et astringente; les tiges menues, rameuses et droites, plus souvent couchées ou tombantes, les folioles ovales ou lancéolées, aiguës ou un peu obtuses. Les fleurs sont d'un beau jaune, verdâtres par leur dessiccation en herbier, réunies de quatre à huit presque en ombelle ou en couronne à l'extrémité de longs pédoncules axillaires, solitaires; l'étendard ample, arrondi; les gousses glabres, allongées, cylindriques, obtuses, un peu mucronées, très-étalées, quelquefois renversées. Les chevaux, les vaches et les moutons recherchent cette plante, qu'il serait avantageux de multiplier le long des haies, des buissons, sur le bord des bois : elle procurerait une bonne pâture aux bestiaux : elle a l'avantage de supporter également la sécheresse et l'humidité. Autrefois on l'employait en médecine comme vulnéraire, apéritive. Ses fleurs produisent un effet agréable dans les gazons des jardins paysagers (1).

(1) FUCHS, 527; TRAG., 594; LOB., Ic. 2, tab. 44, fig. 1; DALÉCH.,

On cultive dans quelques jardins plusieurs espèces de lotier, à cause de leur élégance. Une des plus recherchées est le *lotus jacobæus*, Linn., originaire de l'île Saint-Jacques, l'une des îles du cap Vert. Ses fleurs paraissent dans le milieu de l'été, et se succèdent jusque vers la fin de l'automne. Elles sont d'une belle couleur noirâtre et veloutée, nuancée de jaune, pédicellées et ramassées en tête à l'extrémité de pédoncules communs. Toutes ses parties sont légèrement velues; ses folioles linéaires-lancéolées, peu ouvertes; les gousses grêles, cylindriques, longues d'un ou deux pouces. Le LOTIER DE CRÈTE (*lotus creticus*, Linn.) n'est pas moins agréable. Le duvet court, argenté et soyeux qui couvre presque toutes ses parties, contraste agréablement avec ses fleurs d'un beau jaune.

Quelques auteurs ont rétabli, pour le *lotus dorycnium*, Linn., le genre *dorycnium* de Tournefort, d'après la forme de ses fruits et la disposition de ses feuilles, d'où résulte, pour caractère essentiel, une gousse renflée, un peu plus longue que le calice, à une ou deux semences; une corolle fort petite. Les stipules ressemblent tellement aux folioles, que les feuilles paraissent digitées. On y distingue le *dorycnium suffruticosum*, Vill., sous-arbrisseau qui croît sur les collines stériles et sablonneuses des contrées méridionales. Sa tige

---

607, fig. 1; TABERN., Ic. 519, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 356, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 18, fig. 10 et 11.

est grêle et rameuse, haute d'environ un pied; les feuilles petites et blanchâtres, à trois folioles étroites, aiguës, avec deux stipules. Les fleurs sont blanchâtres, ou lavées de rouge, fort petites, réunies au nombre de dix à douze, en petites têtes au sommet de longs pédoncules axillaires. Leur calice est à cinq dents, velu et soyeux, presque à deux lèvres; les ailes de la corolle plus courtes que l'étendard; la carène un peu noirâtre; un stigmate en tête (1). On en distingue une autre espèce, le *dorycnium herbaceum*, Vill., qui ne diffère de la précédente que par sa tige herbacée et plus longue, par les rameaux très-redressés, et les folioles plus larges. Elle croît dans les contrées du Midi, en France, en Italie, le long des rivières.

(1) Clus., 1, pag. 100, fig. 1; Lob.. Ic. 2, tab. 51, fig. 1; Daléch., 1724, fig. 2; Tabern., Ic. 530, fig. 2; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 388, fig. 1; Moris., § 2, tab. 18, fig. 15.



DIX-NEUVIÈME GENRE.

HARICOT. (Phaseolus, Linn.)

VINGTIÈME GENRE.

ROBINIER. (Robinia, Linn.)

HARICOT.

Les haricots (*phaseolus*, Linn.), qu'on soupçonne originaires des Indes, connus depuis très-long-temps, sont aujourd'hui une des plus riches productions de nos jardins potagers et des champs cultivés. Peu de plantes, après les céréales, fournissent plus de substance alimentaire. Il est très-probable que les haricots ont été désignés par les anciens botanistes, tels que Dioscoride, sous le nom de *smilax képaia* (smilax des jardins); ils étaient bien moins recherchés que parmi nous: on peut juger du peu de cas qu'ils en faisaient par ce vers des Géorgiques de Virgile :

Si verò viciamque seres, vilemque phaselum.
Georg., lib. I, v. 227.

où l'on voit que les Latins les nommaient *faseli*, *faseoli* ou *phaseoli*, et en vieux français *fazéroles*, mentionnés sous ces noms dans Co-

lumelle, Palladius, etc. Le nom de *phaselus* est celui d'une petite barque employée par les Romains : ils en ont fait l'application aux haricots, à cause de la forme des graines. Ce genre se distingue très-aisément par les organes sexuels et la carène de la corolle contournés en spirale. Le calice est à deux lèvres ; la supérieure échancrée, l'inférieure à trois dents. La tige est grimpante, rarement droite ; les feuilles composées de trois folioles articulées sur le pétiole, avec de petites stipules à chaque articulation ; les autres stipules distinctes du pétiole.

Il importe peu, pour les usages économiques, que les HARICOTS (*phaseolus vulgaris*, Linn.), cultivés dans les jardins potagers, soient tous sortis de la même souche comme autant de variétés, ou qu'ils soient la plupart considérés comme autant d'espèces différentes ; l'essentiel est de multiplier celles qui fournissent les plus tendres, les plus savoureux : il serait d'ailleurs très-difficile de bien caractériser les nombreuses variétés obtenues par la culture, qui consistent principalement dans la forme, la grosseur, la couleur des graines qui varient du blanc au noir, ou marbré, ou rouge, rouge-clair ou sanguin, tacheté ou panaché. Quoi qu'il en soit, le HARICOT COMMUN est, en général, une plante herbacée, à tige grimpante ; les folioles ovales, aiguës, velues, entières. Les fleurs sont blanches ou un peu jaunâtres, disposées en grappes solitaires, axillaires,

plus courtes que les feuilles; les gousses pendantes (1).

Sous le nom de HARICOT, on entend particulièrement les graines de cette plante. Les variétés sont très-nombreuses. Je me bornerai à citer les plus communes, telles que:

Le *haricot blanc commun*, le plus généralement cultivé, qu'on soupçonne être le type de l'espèce, est court, un peu aplati, d'un blanc-sale.

Le *haricot de Soissons*, peu différent du précédent, est blanc, large et plat, mais sa peau est mince : c'est une des meilleures variétés. Il mûrit tard : il se mange vert, mûr et sec.

Le *haricot sans parchemin* se rapproche du précédent par sa forme; mais il est plus hâtif. La membrane intérieure de ses cosses n'est point coriace comme dans la plupart des autres. C'est celui qui doit être préféré pour être mangé en vert avec ses cosses. On distingue encore le *haricot blanc hâtif*, plutôt pour le manger en vert, que pour ses graines qui cuisent difficilement.

Le *haricot sans fils*, dont les gousses sont dépourvues de ces filaments latéraux qu'on est obligé d'enlever aux autres quand on veut les manger en vert. Ses graines sont rouges, arrondies, très-savoureuses.

---

(1) FUCHS, 708; TRAG., 615; CLUS., 2, pag. 222, fig. 1; MATTH., 415, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 59, fig. 2; DOD., 519, fig. 1; DALÉCH., 474, fig. 1; TABERN., Ic. 488, fig. 1; CAMER., 318; J. BAUH., 2, pag. 255, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 5, fig. 1.

Le *haricot de Prague* ou *pois rouges*. Ses graines sont arrondies, d'un rouge violet. Sa gousse est fort tendre, sans parchemin; on la mange en vert, de préférence aux graines, qui ont la peau un peu dure. Dans le *haricot rouge d'Orléans*, la fleur est rouge; la graine petite, cylindrique, rougeâtre avec l'ombilic blanc. Le *haricot rouge tacheté* en est une sous-variété.

Linnée avait réuni, comme variété, au haricot commun, le HARICOT A FLEURS ÉCARLATES (*phaseolus multiflorus*, Lamk., Encycl.). M. Delamarck en a fait une espèce avec raison: elle a été adoptée par la plupart des autres botanistes. Ce haricot est en effet très-remarquable par la belle couleur écarlate de ses fleurs disposées en longues grappes, et munies de deux petites bractées appliquées contre le calice. Sa tige est très-rameuse et s'élève à une grande hauteur quand on lui donne un appui. Les gousses sont grosses et courtes, pendantes, assez larges; les graines rougeâtres ou d'un pourpre-violet, avec des taches noires, blanches dans une variété à fleurs blanches. On croit cette espèce originaire des Antilles; d'autres prétendent qu'elle nous vient des Indes. On lui donne le nom vulgaire de *haricot d'Espagne* (1).

Cette plante est cultivée dans beaucoup de jardins, comme plante d'ornement, parce qu'elle est, pendant fort long-temps, chargée de fleurs

(1) Cornut., Canad. 185; Moris., § 2, tab. 5, fig. 4.

d'un grand éclat, qui tranchent, par leur couleur écarlate, d'une manière très-agréable, avec le vert de son feuillage. On l'emploie à couvrir les murs et à garnir les tonnelles. Quoiqu'elle ne soit regardée que comme une simple plante d'agrément, ses gousses, cueillies en vert et de bonne heure peuvent se manger comme les autres haricots, et les graines sèches fournissent une bonne purée : à la vérité elle produit peu, parce que beaucoup de ses fleurs avortent. On sème ce haricot à la fin de mai.

Chacun connaît l'usage que l'on fait des haricots. On les mange en vert, c'est-à-dire le fruit entier, lorsque la gousse est encore verte et tendre, soit en graine fraîche, ou desséchée et dépouillée de sa gousse. Les premiers sont assez agréables, se digèrent facilement, mais nourrissent peu. Les seconds sont plus nourrissants; mais il faut en manger avec ménagement, parce qu'ils incommodent les personnes délicates, qu'ils pèsent, sont venteux, et ne conviennent point aux estomacs faibles. Ils engraissent en peu de temps tous les animaux domestiques, mais leur haut prix permet rarement de les employer à cet usage.

On peut conserver les haricots secs plusieurs années, en les tenant dans un lieu qui ne soit pas humide; mais ils perdent de leurs qualités à mesure qu'ils vieillissent : c'est au moment de leur récolte qu'ils jouissent de la meilleure qualité. Comme leur peau se digère difficilement, et re-

tarde beaucoup leur cuisson, les Anglais l'enlèvent dans des moulins destinés pour cette opération, comme on enlève celle de l'orge, de l'avoine, etc. Ils les réduisent aussi en farine, qu'ils mettent dans des barils, en la comprimant fortement, et qu'ils consomment sur leurs vaisseaux. Cette farine peut être introduite jusqu'à moitié dans le pain sans l'empêcher de lever; mais elle le rend lourd et très-susceptible de moisissure. Autrefois on ne mangeait les haricots, sur les tables délicates, qu'après les avoir fait germer, ce qui les rendait plus savoureux et plus sains. Cet usage, on ne sait trop pourquoi, est tombé en désuétude. Aucun insecte n'attaque les haricots en graine. Sur pied, ils ont à craindre la limace, qui les mange principalement lorsqu'ils sortent de terre, et à laquelle il faut faire, de grand matin, après la pluie, une chasse continuelle.

Le HARICOT NAIN (*phaseolus nanus*, Linn.) ne diffère essentiellement du haricot commun que par ses tiges droites, non grimpantes, bien moins élevées, parfaitement lisses; les bractées plus grandes que le calice; les gousses pendantes, oblongues, un peu comprimées. On le croit également originaire de l'Inde. Il a l'avantage de n'exiger, pour se soutenir, ni rames, ni échalas. On le cultive, comme le haricot commun, depuis très-long-temps en Europe; il produit, comme lui, un grand nombre de variétés, qui diffèrent par la couleur et la forme. On mange également ses

fruits, soit en vert avec leur cosse, soit écossés, frais ou secs (1).

ROBINIER.

Quoique ce genre ne renferme que des espèces étrangères à l'Europe, la plupart originaires de l'Amérique septentrionale, il en est plusieurs qui, depuis un certain nombre d'années, se sont presque naturalisées en France. Parmi elles on distingue particulièrement le ROBINIER FAUX-ACACIA (*robinia pseudo-acacia*, Linn.), grand et bel arbre d'une forme élégante, orné d'un feuillage léger et transparent, qui conserve sa verdure et sa fraîcheur jusque vers la fin de l'automne. Ses rameaux sont armés d'épines; ses feuilles ailées, composées d'un grand nombre de folioles ovales, entières. Ses fleurs s'épanouissent au printemps, et répandent une odeur douce et agréable, approchant de celle de l'oranger : elles sont papilionacées, d'un blanc de neige, disposées en belles grappes nombreuses et pendantes. Leur calice est en cloche, à quatre lobes; les gousses allongées, comprimées, contenant plusieurs semences en rein (2).

Le père de tous les robiniers ou faux-acacias

(1) MATTH., 341, fig. 1; DALÉCH., 472, fig. 1; J. BAUH., 2, p. 258, *sine* icon.

(2) PLUKEN., Almag., tab. 73, fig. 4; DUHAM., Arbr. 2, tab. 42; MUNTING., tab. 8; SEBAS, Mus. 1, tab. 15, fig. 1; LAMK., Ill., tab. 606, fig. 1.

aujourd'hui existants en Europe, se voit encore au Jardin du Roi, vis-à-vis le café placé dans un des carrés du côté de la rue de Buffon. Il y fut planté par Vespasien Robin, en 1635. C'est en mémoire de ce service que Linnée a donné à ce genre le nom de *robinia*. « C'est, dit M. Desfontaines, un des plus beaux arbres que l'on puisse employer à l'ornement des jardins et des bosquets. Les usages nombreux auxquels il peut servir lui assignent un des premiers rangs parmi les végétaux utiles qui nous ont été apportés des pays étrangers. Les troupeaux mangent avec avidité les feuilles du faux-acacia nouvellement cueillies; et lorsqu'elles sont sèches, elles fournissent un excellent fourrage pour l'hiver. Ses fleurs sont employées en médecine comme anti-spasmodiques: elles entrent dans la préparation d'un sirop agréable et rafraîchissant, que l'on boit délayé dans de l'eau pour se désaltérer. On est aussi parvenu à en retirer une teinture jaune, dont François de Neufchâteau a donné la description. Le bois du faux-acacia est dur, pesant, d'un grain serré, uni et susceptible d'un beau poli. On en fait des meubles et des ouvrages de tour. Sa couleur est jaune, veinée de bandes brunes tirant sur le vert. En Amérique, on l'emploie dans les constructions, et les Anglais le préfèrent à tout autre bois pour des chevilles de vaisseaux. Il résiste à l'humidité, et est très-bon pour des pilotis, excellent pour le chauffage. D'Ambournai dit qu'en le faisant

bouillir avec les laines, il leur communique une couleur jaune à laquelle on peut donner différents degrés d'intensité. On fait, avec les jeunes branches, des cerceaux et des échalas d'une longue durée pour soutenir la vigne.

« Le faux-acacia se multiplie de graines et de drageons. On sème les graines en automne, ou vers le commencement de mai, dans une terre légère et ombragée que l'on arrose de temps en temps, si la saison est sèche. Lorsqu'on sème au printemps, il est bon de laisser tremper la graine dans l'eau pendant deux ou trois jours avant de la mettre en terre, pour la ramollir et faciliter l'éruption du germe. On abrite les jeunes plants des gelées de l'hiver en les couvrant de paille, et on peut les transplanter à demeure lorsqu'ils ont deux ou trois ans. Si on veut multiplier le faux-acacia de rejets, et s'en procurer une grande quantité, il faut sçier, par la base, de jeunes pieds, découvrir un peu les racines, et leur faire de petites entailles d'espace en espace: alors on verra paraître au printemps des forêts de pousses nouvelles, qu'on pourra planter l'année suivante. Cet arbre vient également isolé ou en massifs: il ne craint pas le voisinage des autres arbres, et il réussit très-bien au milieu des jeunes chênes et des chataigniers, auxquels il sert d'abri contre l'ardeur du soleil. Son accroissement est très-rapide: on en a mesuré des jets d'une année qui avaient jusqu'à six et huit pieds de longueur. Quoiqu'il par-

vienne à une grande élévation, on peut cependant le tailler, et le tenir à la hauteur que l'on veut... Il ne faut pas le planter sur la lisière des champs cultivés, parce que ses racines tracent à une grande distance. Lorsqu'on veut en obtenir des cerceaux ou des échalas, on lui coupe la tête à l'âge de trois ou quatre ans. Il vient dans presque tous les terrains; mais il aime de préférence ceux qui sont légers et exposés au nord. Peut-être serait-il possible d'employer cet arbre à fertiliser des terrains sablonneux et incultes sur le bord de nos mers. Les habitants de l'Amérique septentrionale en font le plus grand cas, et le cultivent avec beaucoup de soins. Il est commun dans les forêts du Maryland, de New-York, de la Pensylvanie, etc. On le regarde comme un des arbres les plus précieux de ce continent.

« On cultive dans les jardins une variété du faux-acacia, ou peut-être même une espèce distincte (*robinia inermis*), qui n'a point d'épines, qui s'élève beaucoup moins, et qui est surtout remarquable par ses rameaux inclinés et extrêmement touffus; elle est moins avantageuse que l'autre, mais elle est propre à former des ombrages impénétrables aux rayons du soleil. L'acacia rose, ou le ROBINIA A FLEURS ROSES (*robinia hispida*, Linn.), originaire de la Caroline, n'a que dix ou douze pieds d'élévation. C'est à Le Mounier que les amateurs des fleurs et des jardins doivent

ce charmant arbrisseau, l'un des plus beaux ornements de nos parterres, lorsqu'au retour du printemps il est paré de son feuillage, et couvert de ses belles grappes de fleurs, qui sont inodores, mais qui brillent du plus vif éclat. » (Desfont. *Arbr.*)



VINGT-UNIÈME GENRE.

ASTRAGALE. (ASTRAGALUS, Linn.)

VINGT-DEUXIÈME GENRE.

BISERRULA. (BISERRULA, Linn.)

VINGT-TROISIÈME GENRE.

BAGUENAUDIER. (COLUTEA, Linn.)

ASTRAGALE.

QUE de plantes ont été long-temps négligées, et le sont encore du vulgaire, lorsqu'on n'y a point attaché des propriétés médicales ou des usages économiques. Les ASTRAGALES sont dans ce cas : ils sont peu employés : ils ne forment pas moins un très-beau genre, nombreux en espèces que la nature a reléguées sur les coteaux et dans les pâturages montueux, rarement dans les plaines ou les prés humides. Le plus grand nombre habite les provinces méridionales, les montagnes alpines : ils brillent avec éclat dans ces lieux solitaires et sauvages. Ornés de fleurs rougeâtres, purpurines, blanches ou d'un blanc-jaunâtre, les astragales se plaisent sur les collines stériles, aux lieux exposés au soleil, d'autres pénètrent dans l'obscurité des bois,

8.

dans les sols sablonneux, ou le long des côtes maritimes : la plupart de ces derniers ont leur pétiole terminé par une forte épine, et constituent la division établie par Linnée sous le nom de *tragacantha*, tandis que les autres, moins rustiques, sont revêtus d'un feuillage élégant, composé d'un grand nombre de petites folioles en aile : on y trouve des herbes et des arbustes. Les fleurs sont disposées en épis plus ou moins touffus, axillaires ou terminaux.

Le nom d'*astragale* est cité par les anciens. On le trouve dans Dioscoride, appliqué à une plante qui, d'après lui, se rapproche des pois. Sa racine est semblable à celle d'un gros radis, arrondie et noueuse, d'où son nom d'*astragalos* (vertèbre), comparant ses nodosités à des vertèbres ; d'où vient encore le nom d'astragale en architecture, lorsque les colonnes sont ornées de petites boules placées les unes sur les autres. Nous ne savons pas de quelle plante Dioscoride et Pline après lui ont parlé, mais nous avons donné le nom d'ASTRAGALE (*astragalus*, Linn.) à un genre caractérisé principalement par une gousse, à la vérité de forme variée, mais divisée dans sa longueur en deux loges, séparées par une cloison parallèle aux valves, formée par le repli de la suture inférieure des valves.

Aucune espèce n'égale en beauté l'ASTRAGALE QUEUE DE RENARD (*astragalus alopecuroides*, Linn.), ainsi nommé à cause de ses gros épis ovales-

oblongs, denses et velus, de couleur jaunâtre, axillaires et sessiles. Le calice est couvert de longs poils mous et soyeux, et cache la corolle en grande partie. La tige est épaisse, haute de deux pieds, striée, velue, garnie de très-longues feuilles, composées d'un grand nombre de folioles presque lancéolées, assez grandes, velues vers leurs bords. Les gousses sont courtes, comprimées, lanugineuses, renfermées dans le calice renflé. Cette belle espèce croît sur les Alpes, dans le Languedoc, le Dauphiné, etc. On la cultive, comme plante d'ornement, dans plusieurs jardins (1). Elle y produit un très-bel effet par son port élégant et ses gros bouquets de fleurs. Les troupeaux s'en nourrissent volontiers.

On distingue par le nom d'*astragalus cicer*, Linn., l'ASTRAGALE A GOUSSES RONDES, parce que ces dernières ressemblent à un gros pois. Plus répandu que l'espèce précédente, cet astragale est aussi plus anciennement connu, quoique les premiers botanistes n'en aient pas fait mention. Il n'est point sans élégance, surtout lorsqu'il est chargé de ses fleurs d'un blanc-jaunâtre, sessiles, réunies sur un épi court, axillaire. Les gousses sont sphériques, vésiculeuses et velues. Les tiges se divisent en rameaux faibles, diffus, étalés sur la terre, garnis de feuilles à folioles nombreuses, ovales-lancéolées, un peu velues. Cette plante

(1) PALL., Astrag., tab. 7; LAMK., Ill. gen., tab. 622, fig. 3.

croît dans les terrains secs, dans la Suisse, le Dauphiné, le Piémont, etc. On l'a trouvée également dans le bois de Vincennes, le parc de Saint-Cloud; mais on soupçonne qu'elle y a été semée. On la regarde comme un bon fourrage pour les bestiaux (1).

On a donné le nom de *réglisse sauvage* à l'ASTRAGALE A FEUILLES DE RÉGLISSE (*astragalus glycyphyllos*, Linn.); en effet sa racine a presque la douceur de celle de la réglisse; ses feuilles en ont la forme, ses tiges sont rameuses, couchées, à peine pubescentes; les folioles assez grandes, ovales ou arrondies. Les fleurs sont d'un blanc-jaunâtre, disposées en un épi oblong, un peu lâche : il leur succède des gousses comprimées, allongées, un peu arquées. Cette plante croît depuis les contrées tempérées, jusque dans celles du Nord, le long des bois, dans les prairies, au bord des haies et des buissons. Quoique très-recherchée des bestiaux, il serait peu profitable de la cultiver comme fourrage, quand le trèfle, la luzerne, le sainfoin en fournissent de bien supérieurs (2).

L'ASTRAGALE HAMEÇON (*astragalus hamosus*,

---

(1) MATTH., 338, fig. 2; CAMER., 205; LOB., Ic. 2, tab. 73, fig. 2; DOD., 526, fig. 2; DALÉCH., 463, fig. 1; TABERN., Ic. 499, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 294, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 9, fig. 9.

(2) TRAG., 599; CLUS., 2, pag. 233, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 80, fig. 1; DOD., 547, fig. 1; DALÉCH., 251, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 330, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 9, fig. 8.

Linn.) est bien caractérisé par ce seul nom appliqué à ses gousses fortement courbées en crochet, glabres, cylindriques et pendantes. Ses tiges sont en partie couchées, un peu velues; les folioles elliptiques, pubescentes en dessous, tronquées ou échancrées au sommet. Les pédoncules sont axillaires, chargés de quelques fleurs d'un blanc-jaunâtre. Cette espèce croît aux lieux secs et pierreux des provinces méridionales : elle s'avance jusque dans la Bourgogne (1).

Une autre espèce d'un port un peu différent, l'ASTRAGALE DE MARSEILLE (*astragalus tragacantha*, Linn. — *massiliensis*, Encycl.), croît sur les côtes sablonneuses de la Méditerranée. On ne sait trop pourquoi on lui a donné le nom d'*épine de bouc* (*tragos acanthos*), à moins qu'en prenant cette espèce pour celle qui fournit la gomme adragante en filets un peu tortillés, on ne les ait comparés, ainsi que ses pétioles épineux, à la barbe d'un bouc : d'autres l'ont nommée *barbe de renard*. C'est un petit arbrisseau diffus, très-rameux, chargé d'un léger duvet cotonneux et blanchâtre. Les feuilles sont composées d'environ douze paires de petites folioles ovales, blanchâtres. A mesure qu'elles tombent, les pétioles se durcissent et se convertissent en longues épines très-aiguës. Les fleurs

---

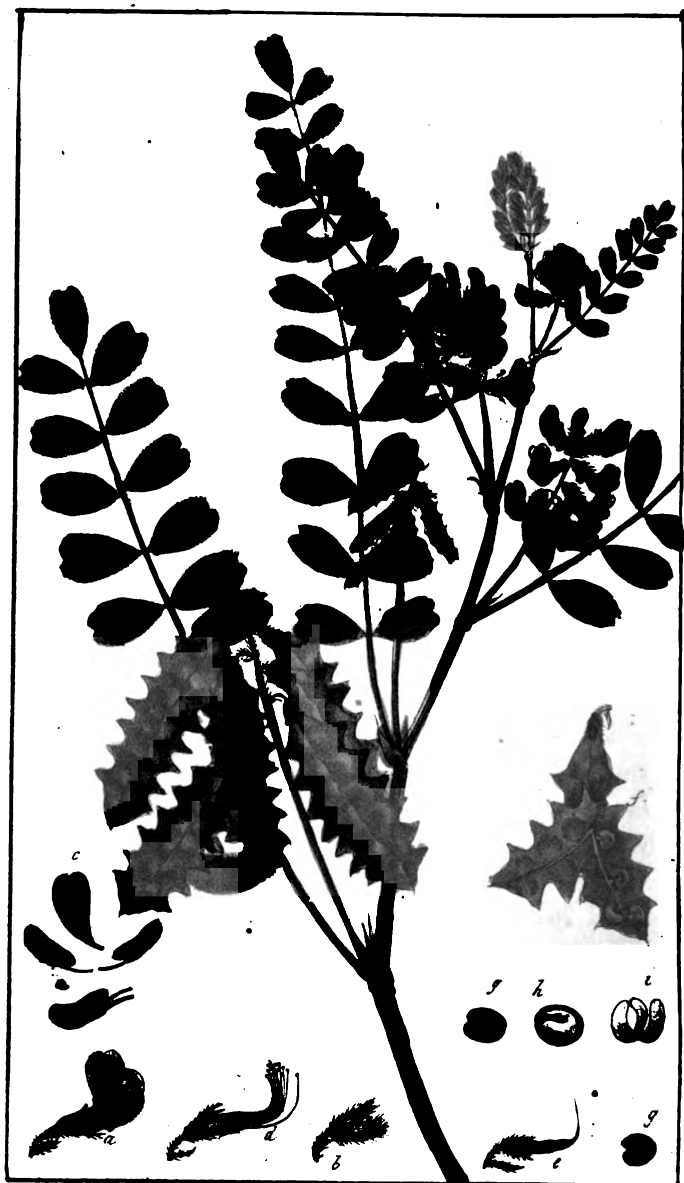
(1) CLUS., 2, pag. 234, fig. 2; MATTH., 367 *pro* 641, fig. 3; CAMER., 632; LOB., Ic. 2, tab. 77, fig. 1; DOD., 546, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 347, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 9, fig. 10.

sont blanches, disposées en un épi court à l'extrémité d'un pédoncule axillaire : il leur succède une petite gousse ovale-oblongue, pubescente (1). Le calice est presque glabre, à cinq dents courtes, élargies.

On a cru long-temps que cet astragale donnait la gomme adragant du commerce. En parcourant les côtes de l'Orient, M. de Labillardière a observé que ce n'était point sur cette espèce qu'on la ramassait, mais particulièrement sur celle qu'il a nommée *astragalus gummifer*, ainsi que sur l'*astragalus cretica*, Lamk., Encycl., mentionné dans le *Voyage du Levant*, de Tournefort, sous le nom de *tragacantha cretica, incana, flore parvo, lineis purpureis striato*. Il s'ensuit que le *tragacantha* de Dioscoride et des anciens botanistes doit être rapporté à une de ces deux espèces, et non à l'astragale de Marseille, qui croît également dans le Levant, les îles de l'Archipel, la Barbarie, mais elle ne produit jamais de gomme adragant.

Cette gomme est nutritive, incrassante ; dissoute dans l'eau et mêlée avec la farine, elle en augmente la force agglutinative : on l'emploie pour donner plus de consistance à plusieurs médicaments, ainsi qu'à titre de béchique et de calmant dans les loks, les juleps ; on en fait des crèmes, des gelées, des

(1) Matth., 503, fig. 2 ; Camer., 446 ; Lob., Ic. 2, tab. 27, fig. 1 ; Dod., 751, fig. 2 ; Daléch., 1478, fig. 1 ; Tabern., Ic. 532, fig. 2 ; J. Bauh., 1, pag. 407, fig. 2 ; Moris., § 2, tab. 9, fig. 13 ; Duham., Arb. 2, tab. 100.



A. P. del.

Litho. de C. Motte

Biserrula rateau

pastilles, des tablettes, etc. Les teinturiers en soie, les gaziers, les enlumineurs, s'en servent pour donner du lustre et plus de fermeté à leurs ouvrages. Toutes les gommes, quelles qu'elles soient, paraissent douées des mêmes propriétés, et pouvoir être employées indifféremment l'une pour l'autre, telle que l'arabique, celle du cerisier, du prunier, etc. Il est cependant à remarquer que la gomme adragant diffère des autres en ce qu'elle est infiniment moins dissoluble dans l'eau, qu'elle forme avec ce liquide un magma beaucoup plus visqueux, et trouble complètement sa transparence.

BISERRULA.

Le caractère d'un grand nombre de genres dans cette belle famille consiste principalement dans la forme variée des gousses, ce qui prouve de plus en plus combien la nature est inépuisable dans celles qu'elle imprime à toutes ses productions. Telles sont les gousses du BISERRULA EN RATEAU (*biserrula pelecinus*, Linn.), ainsi nommé, parce que ses fruits ressemblent à une double scie : ils sont fortement comprimés, obtus, à deux loges séparées par une cloison, à deux valves sinuées à leurs bords en larges dents aiguës. La tige est faible, rameuse, herbacée et velue; les folioles petites, nombreuses, ovales, échancrées en cœur au sommet, à peine velues. Les pédoncules sont axillaires, terminés par de petites fleurs

bleuâtres, presque réunies en tête. Cette plante croît dans les champs, non loin des bords maritimes, dans les provinces du midi de l'Europe, dans la Barbarie, etc. (1).

BAGUENAUDIER.

Les BAGUENAUDIERS (*colutea*, Linn.) sont distingués par la forme de leurs gousses vésiculeuses, uniloculaires, à valves membraneuses, contenant des semences attachées aux deux bords de la suture supérieure. Ces grosses gousses apparaissent comme autant de vessies gonflées d'air. On s'amuse souvent à les comprimer : elles crèvent ; l'air en sort avec bruit. Cet amusement niaiseux a fait donner à ces plantes le nom de *baguenaudier*, du vieux mot français baguenauder ou niaiser. Il n'est pas aussi facile de trouver l'origine du mot *colutea*, en grec *colytea* ou *coloutea*, employé par Théophraste pour une plante qui ne peut être la nôtre, cet auteur la présentant comme un grand arbre (*arbor magnitudine præstans*), dont le feuillage est employé à la nourriture des troupeaux.

Le BAGUENAUDIER EN ARBRE (*colutea arborescens*, Linn.) est un arbrisseau très-rameux, qui s'élève à la hauteur de six ou neuf pieds en un buisson peu touffu, d'un port agréable, orné d'un

---

(1) CLUS., 2, pag. 238, fig. 1 ; PARK., Th. 1089 ; GER., Hist. 1284 ; J. BAUH., 2, pag. 348, fig. 2 ; MORIS., § 2, tab. 9, fig. 6 ; BARREL., Ic. 1137 ; RIV., 2, tab. 101 ; LAMK., Ill., tab. 622.

feuillage élégant et léger, et de jolies fleurs jaunes disposées en grappes lâches. Les folioles sont ovales, un peu arrondies, échancrées au sommet, d'un vert-pâle, un peu glauque (1). Il n'a point fallu, pour l'ornement de nos jardins et de nos bosquets, aller chercher, dans les pays étrangers, le baguenaudier en arbre. Il existe spontanément sur les montagnes de la Suisse, de l'Italie, de l'Autriche et des provinces méridionales de la France. Sa multiplication est des plus faciles. Il croît dans tous les terrains, se propage par tous les moyens connus de reproduction, résiste aux froids de nos hivers : il est peu de jardins dont il ne fasse l'ornement. Ses fleurs paraissent en mai, et se montrent souvent de nouveau vers la fin de l'été jusque dans l'automne. On a prétendu que ses feuilles et ses gousses pouvaient remplacer, à bien plus fortes doses, le séné du Levant, comme purgatifs, d'où lui est venu le nom de *faux séné;* mais on a reconnu que son action était trop faible, à peine sensible sur les sujets robustes. Les bestiaux n'ont point de répugnance pour les feuilles, sans en être bien avides.

On voit encore briller dans plusieurs jardins quelques espèces de baguenaudier, tel que le BAGUENAUDIER D'ÉTHIOPIE (*colutea frutescens*, Linn.),

(1) FUCHS, 446; MATTH., 572, fig. 1; CAMER., 540; LOB., Ic. 2, tab. 88, fig. 2; DOD., 784, fig. 2; DALÉCH., 214, fig. 1-2; TABERN., Ic. 1090, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 380, fig. 1.

charmant petit arbrisseau du cap de Bonne-Espérance, dont les belles et grandes fleurs, d'un rouge éclatant, sont relevées par un joli feuillage d'un blanc-argenté. Le BAGUENAUDIER DU LEVANT (*colutea orientalis*, Linn.), non moins élégant, d'un beau port, haut de six ou sept pieds, paré de fleurs d'un rouge de sang, avec deux taches jaunes sur l'étendard. Son feuillage est d'un vert tendre et cendré.

Le genre *phaca* de Linnée est si peu distingué des baguenaudiers que plusieurs auteurs, M. de Lamarck en particulier, n'en ont fait qu'un seul genre, considérant comme de trop faibles caractères d'avoir le style non barbu, le stigmate en tête, la suture supérieure des gousses un peu saillante en dedans, de manière à former une gousse presque semi-biloculaire. Le *phaca alpina*, Linn., est l'espèce la plus répandue dans les Alpes, les Pyrénées, le Dauphiné, le Piémont, aux lieux élevés et pierreux. Sa tige est peu ramifiée, à peine velue; les folioles oblongues, pubescentes, obtuses; les fleurs d'un blanc-jaunâtre, en grappes allongées; le calice garni de poils noirâtres; les gousses renflées, pendantes, presque glabres, un peu pédicellées dans le calice, légèrement arquées.



VINGT-QUATRIÈME GENRE.

RÉGLISSE. (GLYCYRRHIZA, Linn.)

VINGT-CINQUIÈME GENRE.

GALEGA. (GALEGA, Linn.)

VINGT-SIXIÈME GENRE.

GESSE. (LATHYRUS, Linn.)

VINGT-SEPTIÈME GENRE.

VESCE. (VICIA, Linn.)

RÉGLISSE.

Les racines douces et sucrées de plusieurs espèces de RÉGLISSE (*glycyrrhiza*, Linn.) ont fait la réputation de ce genre, distingué par un calice tubulé, à deux lèvres, la supérieure à quatre découpures inégales, l'inférieure très-simple, linéaire; une gousse un peu comprimée, à plusieurs semences. Il est évident, d'après Pline, Dioscoride, etc. que la réglisse était connue des anciens sous le nom grec de *gluchurrhiza*, de *gluchos* (doux), *rhiza* (racine): mais il paraît que l'espèce dont ils font mention est le *glycyrrhiza echi-*

nata, et non celle qui, chez nous, est la plus en usage. Pline en parle comme d'une plante à fruits hérissés, beaucoup plus commune dans la Grèce et le Levant que notre *glycyrrhiza glabra*, Linn., la RÉGLISSE A FRUITS GLABRES ou simplement la RÉGLISSE, dont la racine est longue, traçante, ligneuse, jaunâtre en dedans, d'une saveur douce et sucrée. Il s'en élève plusieurs tiges hautes de trois ou quatre pieds, garnies de feuilles composées de six ou sept paires de folioles avec une impaire, glabres, ovales, un peu visqueuses. Les fleurs sont petites, rougeâtres ou purpurines, disposées en épis grêles, axillaires; les gousses glabres, oblongues, aiguës. Cette plante croît dans les départements méridionaux de la France, en Espagne, en Italie, dans les prés, aux lieux humides, sur le bord des ruisseaux (1).

La RÉGLISSE A FRUITS HÉRISSÉS (*glycyrrhiza echinata*, Linn.) est l'espèce la plus anciennement connue, comme il a été dit plus haut. Elle se distingue aisément de la précédente par ses gousses hérissées, réunies en une grosse tête à l'extrémité d'un pédoncule axillaire court et dur. Les folioles sont ovales, oblongues, aiguës à leurs deux extrémités. Cette plante croît dans plusieurs contrées de

---

(1) BAUHF., 3, pag. 123; FUCHS, 199; TRAG., 535; MATTH., 486, fig. 2; CAMER., 424; CORD., 164; LONIC., 185, versò; LOB., Ic. 2, tab. 86, fig. 1; DOD., 341, fig. 2; DALÉCH., 248, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 328, fig. 1.

l'Italie, dans la Grèce, le Levant, la Tartarie (1).

La matière douce et sucrée que produit la racine de réglisse est une substance particulière qui porte, chez les chimistes modernes, le nom de *glycyrrhize*. Cette découverte est due à M. Robiquet. Chacun connaît l'usage que l'on fait de cette racine pour édulcorer les tisanes, ainsi que de son extrait connu sous le nom de *jus de réglisse*, employé particulièrement contre la toux et les affections catarrhales. Celui qu'on vend dans le commerce nous vient de la Sicile et de l'Espagne : il se débite sous la forme de bâtons cylindriques enveloppés de feuilles de laurier. On en fait aussi des pastilles aromatisées avec l'huile essentielle d'anis. Dans les grandes villes, l'infusion aqueuse de la racine de réglisse se vend, dans les promenades et sur les places publiques, comme une boisson rafraîchissante. Cette racine réduite en poudre est employée dans les pharmacies pour faciliter la composition des pilules qu'on roule dans cette poudre, pour leur donner de la consistance, et les empêcher d'adhérer ensemble. Autrefois on en saupoudrait la peau affectée d'érysipèle, pour absorber, disait-on, l'âcreté à laquelle on attribue cette maladie. Il a fallu des siècles pour reconnaître le danger des topi-

(1) Matth., 486, fig. 1 ; Camer., 423 ; Lob., Ic. 2, tab. 85, fig. 2 ; Dod., 341, fig. 1 ; Daléch., 247, fig. 1-2 ; Tabern., Ic. 531, fig. 2, et 532, fig. 1 ; J. Baub., 2, pag. 327, fig. 1 ; Moris., § 2, tab. 11, fig. 13.

ques, quels qu'ils soient, dans cette affection. Que de malades sont tous les jours victimes de traitements mis à la mode par le charlatanisme ou l'ignorance, admis avec confiance par la crédulité!

GALÉGA.

Le GALÉGA, l'une des plus belles décorations de la nature champêtre, forme dans les prés et sur le bord des ruisseaux, des touffes de verdure hautes de trois pieds, d'un aspect fort agréable, relevées par de beaux épis de fleurs bleuâtres, ou blanches. Le caractère de ce genre consiste dans un calice campanulé, à cinq dents aiguës, presque égales; des gousses droites, oblongues, comprimées, bosselées par la saillie des semences, munies, sur chaque valve, de stries transverses ou obliques. On s'est efforcé inutilement de trouver le galega dans Dioscoride et ses contemporains. Les uns ont prétendu, sans aucun fondement, que c'était un *glaux*, d'autres un *onobrychis*, un *polemonium*, un *polygala*, etc. Il n'est pas plus aisé d'indiquer l'origine du mot *galega*, auquel on a donné en français, sans qu'on puisse dire pourquoi, les noms de *rue de chèvre*, *lavanèse*.

La seule espèce connue en Europe est le GALEGA OFFICINAL (*galega officinalis*, Linn.); ses tiges sont glabres, rameuses, hautes de trois pieds; ses feuilles composées de huit à neuf paires de folioles glabres, oblongues, obtuses, un peu échancrées au sommet; les fleurs pendantes, pédicellées,



A P del. Litho de C. Motte

Galéga officinal.

disposées en une belle et longue grappe axillaire : elles produisent des gousses très-grêles, allongées, redressées, finement striées entre les nœuds occasionés par les semences. Cette plante ne croît guère que dans les contrées méridionales de l'Europe. Je l'ai observée très-abondante sur le bord d'un ruisseau, en sortant de Laon pour aller à Soissons (1).

Le galega a joui d'une grande réputation comme sudorifique, vermifuge, et surtout comme un puissant remède dans les fièvres pestilentielles, et autres propriétés chimériques, que l'expérience a fait enfin disparaître. On pouvait plutôt le considérer comme propre à former des prairies artificielles; mais, outre que l'on possède beaucoup d'autres plantes très-agréables aux troupeaux, celle-ci ne paraît pas leur plaire : ils n'en broutent tout au plus que les jeunes pousses. Ses grands rapports d'organisation avec les indigotiers ont fait soupçonner qu'elle pourrait fournir une fécule bleue analogue à l'indigo; d'où lui est venu le nom de *faux indigo* : il paraît en effet qu'on en a obtenu, mais en trop petite quantité pour dédommager des frais de l'extraction. Dans certaines contrées de l'Italie, on mange les feuilles du galega comme herbe potagère, cuites ou en salade,

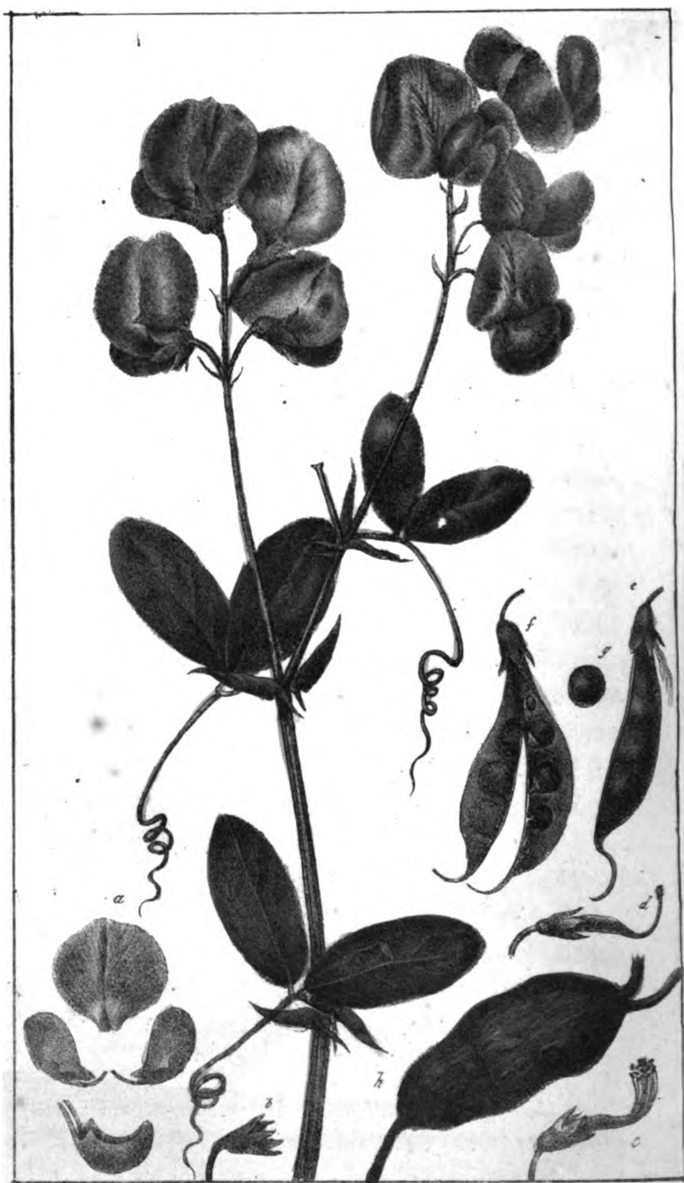
(1) Clus., 2, pag. 233, fig. 2; Matth., 836, fig. 1; Camer., 497; Lob., Ic. 2, tab. 57, fig. 1; Dod., 548, fig. 1; Daléch., 976, fig. 1; Tabern., Ic. 135, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 342, fig. 1; Moris., § 2, tab. 7, fig. 9.

peut-être d'après le préjugé qui les faisait passer pour un excellent aliment pendant les épidémies pestilentielles : enfin les avantages de cette plante se réduisent aujourd'hui à faire l'ornement de nos grands parterres et des jardins paysagers : elle s'y montre sous l'aspect d'une belle astragale, parée de ses jolies fleurs pendant les mois de juin, juillet et août. On la multiplie de graines, ou mieux en éclatant les vieux pieds en automne.

GESSE.

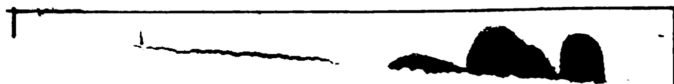
Les GESSES (*lathyrus*, Linn.) forment un genre des plus intéressants. Parmi les nombreuses espèces qui le composent, il n'en est pas une seule qui n'ait son utilité, les unes comme plantes d'ornement, presque toutes comme une pâture agréable aux bestiaux ; et si la plupart sont négligées dans la culture, cet abandon ne vient que de trop de richesses. Il est très-probable que les anciens ont mentionné plusieurs de ces plantes que le défaut de descriptions nous empêche de reconnaître. On trouve le nom de *lathuros* employé par Théophraste pour une légumineuse, mais sans qu'il soit possible de l'appliquer à aucune de nos gesses. L'origine du mot *lathyrus* n'est pas mieux connue.

Le caractère distinctif des gesses est plutôt appuyé sur leur *facies* que sur les parties de la fructification qui se confondent avec celles des pois, des vesces, etc. Les gesses se distinguent au pre-



A P. del.   Litho. de C. Motte

Gesse tubereuse.





A. P. del.

Litho de C. Motte

Gesse tubéreuse.

mier coup-d'œil par leurs tiges grimpantes, par leurs folioles peu nombreuses; les pétioles terminés en vrille; les stipules petites, la plupart à demi sagittées. Les fleurs sont axillaires, pédonculées, solitaires ou plusieurs sur le même pédoncule. Leur calice est campanulé, à cinq dents ou cinq divisions aiguës, presque égales; l'étendard de la corolle dressé et arrondi; le style un peu arqué, dilaté et comprimé vers son sommet, marqué en dessous, à sa partie antérieure, d'une ligne velue; les gousses oblongues, plus ou moins comprimées, à plusieurs semences.

La GESSE CULTIVÉE (*lathyrus sativus*, Linn.) vulgairement *gesse à larges gousses*, *pois-gesse*, *pois carré*, *pois de brebis*, *lentille d'Espagne*, etc. est l'espèce que l'on préfère assez généralement pour la culture, quoique beaucoup d'autres pourraient avoir le même droit. Comme elle craint les gelées, ce n'est guère que dans les provinces méridionales qu'on peut en espérer d'abondantes récoltes par la facilité de la semer en automne. Ses tiges sont faibles, anguleuses, ramifiées, membraneuses sur leurs angles; les feuilles ne sont composées que de deux ou quatre folioles étroites, oblongues, lancéolées; les fleurs solitaires, axillaires, pédonculées, d'un bleu d'azur, quelquefois couleur de rose ou tout-à-fait blanches. Les gousses sont larges, ovales-oblongues, munies sur leur suture dorsale de deux rebords membra-

neux, en forme de gouttière (1). Je n'ai jamais trouvé cette espèce dans son état sauvage, loin des lieux où on la cultive, mais il paraît qu'elle s'est propagée d'elle-même dans les champs où ses semences ont été transportées par hasard ou par les oiseaux qui s'en nourrissent: ce qui me rend incertain sur la véritable patrie de cette plante.

On cultive la gesse dans les contrées méridionales de l'Europe, plus rarement dans celles du Nord. Elle fournit un très-bon fourrage qui plaît également aux chevaux et aux bêtes à cornes, mais surtout aux moutons. Ils mangent aussi les fanes et les gousses quand elles sont vertes. Ces dernières les engraissent en peu de temps: on en donne les graines aux cochons, et à toute espèce de volaille, soit crues, soit réduites en farine grossière ou cuites, ce qui vaut encore mieux. Ces mêmes graines avec ou sans leurs cosses, sont employées comme aliment pour les hommes dans plusieurs provinces du Midi; mais il faut les prendre jeunes et les réduire en purée; outre qu'elles ont une saveur plus agréable, elles sont encore d'une digestion plus facile. On a prétendu, en les faisant griller, pouvoir les substituer au café. C'est vouloir faire passer du cuivre pour de l'or.

Quelques auteurs ont réuni comme variété, à

(1) Fuchs, 571; Lob., Ic. 2, tab. 69, fig. 1; Dod., 522, fig. 2; Dalech., 470, fig. 1; Tabern., Ic. 588, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 306, fig. 2; Moris., § 2, tab. 2, fig. 6.

l'espèce précédente, la GESSE CICHE (*lathyrus cicera*, Linn.), avec laquelle, en effet, elle a de très-grands rapports. Elle en diffère par ses tiges moins longues, en partie couchées, par ses pédoncules plus courts, par ses gousses moins larges, lancéolées, n'ayant à leur suture dorsale qu'un très-léger sillon. Elle croît dans les champs des contrées méridionales. On la cultive comme la précédente et pour les mêmes emplois. On lui donne les noms de *jarosse*, *pois-breton*, *gairouttes* (1). On a publié, il y a quelques années, que ses graines, dans un temps de disette, introduites dans le pain en trop grande quantité, avaient occasioné des désordres dans l'économie animale, des paralysies, même la mort. Sa culture a lieu en Espagne et dans les provinces du Midi. Je l'ai vue cultivée aux environs de Soissons. On la dit moins sensible que la précédente aux gelées et aux pluies de l'hiver; mais elle est moins productive, et ne donne pas autant de graines.

La gesse la plus remarquable, la plus facile à distinguer, est la GESSE APHACA (*lathyrus aphaca*, Linn.). Ses pétioles sont prolongés en une vrille simple, dépourvus de folioles; ils portent seulement deux grandes stipules en fer de flèche, qui ont l'apparence de deux feuilles opposées. Les tiges sont grêles, peu rameuses et grimpantes. Quelquefois, dans sa première jeunesse, cette

(1) Dod., 523, fig. 1.

plante présente deux paires de petites folioles opposées, qui disparaissent rapidement : alors les tiges sont garnies, dans toute leur longueur, de ces larges stipules appliquées paire par paire l'une contre l'autre. Les fleurs sont jaunes, assez petites, solitaires, sortant de l'aisselle des stipules, sur un pédoncule grêle; les gousses glabres, longues d'un pouce. Cette plante est commune dans les champs, parmi les blés. Elle est très-recherchée des bestiaux, et comme fourrage; elle améliore la paille avec laquelle elle se trouve mêlée, et qui lui a servi de support; mais elle nuit beaucoup aux céréales quand elle y est trop abondante (1).

Le défaut de vrilles distingue également bien la GESSE DE NISSOLE (*lathyrus nissolia*, Linn.), remarquable encore par la forme de ses feuilles simples dans un genre où elles sont constamment ailées. M. de Lamarck les considère comme autant de pétioles dilatés, lancéolés, sans feuilles, accompagnés de très-petites stipules subulées. Les fleurs sont petites, rougeâtres, solitaires, axillaires, portées sur de longs pédoncules presque sétacés; les gousses étroites, linéaires, oblongues. Les tiges sont grêles, point anguleuses. Cette plante croît aux lieux pierreux, dans les champs, aux

---

(1) LOB., Ic., 2, tab. 70, fig. 1 ; DOD., 545, fig. 1 ; DALÉCH., 484, fig. 1 ; TABERN., 716, fig. 1 ; PARKIN., 1067 ; J. BAUH., 2, pag. 317 fig. 1 ; MORIS., § 2, tab. 4, fig. 7.

bords des prés et des buissons, dans les contrées tempérées et méridionales de l'Europe (1).

Depuis long-temps on voit briller dans nos jardins, sous le nom de *pois de senteur*, une gesse qu'on croit originaire de Ceylan, et dont la Sicile nous a fourni une variété : c'est la GESSE ODORANTE (*lathyrus odoratus*, Linn.), aussi intéressante par sa grandeur et la belle couleur de ses fleurs que par l'odeur douce et suave qu'elles répandent. Ses tiges anguleuses et grimpantes décorent agréablement les treillages et les murs auxquels elles s'accrochent au moyen des vrilles rameuses qui terminent les pétioles. Ses feuilles sont composées de deux folioles ovales, assez grandes. Les fleurs sont solitaires ou réunies deux ou trois à l'extrémité d'un long pédoncule; on en distingue deux variétés : dans l'une l'étendard de la corolle est d'un violet très-foncé, les ailes et la carène bleues; dans l'autre l'étendard est rose, les ailes et la carène blanches. Les gousses sont un peu velues, allongées, médiocrement renflées. Pour jouir long-temps de cette belle plante, on peut en semer les graines à plusieurs époques différentes. Elles lèvent avec facilité, et ne sont pas difficiles sur le choix du terrain. Placée dans des pots sur les fenêtres, cette plante y produit un bel effet, au moyen de fils tendus de bas en haut. Les premiè-

(1) LOB. Ic. 2, tab. 71, fig. 1; DOD., 529, fig. 1; MAGN., Hort. 112, Ic.; J. BAUH., 2, p. 309, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 3, fig. 7.

res gousses mûres doivent être réservées exclusivement pour les semences : ce sont les meilleures. On peut donner les autres aux volailles, qui les aiment beaucoup.

La GESSE TUBÉREUSE (*lathyrus tuberosus*, Linn.) mérite, à un double titre, de fixer l'attention. Ses racines offrent des renflements ovales, tuberculeux et noirâtres, de la grosseur du pouce, qui ont fait donner à cette plante les noms de *glands de terre*, *macjon*, *mégazon*, *anette*. Sa tige est grêle, anguleuse, ramifiée; les folioles ovales, oblongues, obtuses; les vrilles presque simples. Les fleurs sont d'une belle couleur rouge, de grandeur médiocre, d'une odeur douce et agréable, réunies cinq à six sur de longs pédoncules axillaires; les gousses glabres, toruleuses, un peu arquées. Elle croît dans les champs, les prés, les terrains cultivés (1). Ses tubercules ont une saveur douce qui approche de celle de la châtaigne : on les mange cuits sous la cendre ou dans l'eau. Parmentier a trouvé qu'ils contenaient beaucoup de substance amilacée, du sucre et une matière glutineuse, enfin à-peu-près les mêmes principes que le froment, qu'ils pouvaient entrer dans la composition du pain. On peut les récolter à la suite des labours d'automne, et les conserver

(1) FUCHS, 131 ; TRAG., 631 ; MATTH., 876, fig. 2 ; CAMER., 981 ; LOB., Ic. 2, tab. 70, fig. 2 ; DOD., 550, fig. 1 ; DALÉCH., 496, fig. 1 ; TABERN., Ic. 505, fig. 2 ; J. BAUH., 2, pag. 324, fig. 1 ; MORIS., § 2, tab. 2, fig. 1.

jusqu'au milieu du printemps, en les entassant ou les déposant dans la cave. Les cochons les aiment avec passion ; ce sont les meilleurs ouvriers qu'on puisse employer pour extirper ces tubercules des champs où ils sont trop abondants. Qui sait jusqu'à quel point la culture aurait pu perfectionner cette racine, sans la pomme de terre qui lui est préférable sous bien des rapports ? Cette plante serait encore une bonne pâture pour les bestiaux. Ses jolies fleurs ne seraient pas déplacées dans nos jardins ; mais, quoique vivace, il faudrait la déplanter tous les ans, parce que ses racines traçantes transportent chaque année les tiges à une autre place.

La passion des bestiaux pour la GESSE DES PRÉS (*lathyrus pratensis*, Linn.), son abondance tant dans le Nord que dans le Midi, au milieu des prés et des bois, indiquent l'avantage et la facilité de la culture de cette plante ; aussi Arthur Young la met-il au-dessus de tous les autres fourrages. Il ne paraît pas qu'elle ait été en France l'objet d'une culture particulière. La beauté de ses fleurs jaunes et nombreuses, disposées en une grappe élégante, souvent assez courte, quelquefois plus lâche et plus longue, produirait un bel effet, surtout dans les gazons de nos jardins paysagers. Ses tiges sont grêles, diffuses ; les feuilles composées de deux folioles lancéolées, un peu velues ; les stipules grandes et sagittées ; les gousses glabres

et comprimées (1). J'en ai recueilli, aux environs de Saint-Quentin, une variété à feuilles beaucoup plus petites; les grappes lâches, peu garnies; les rameaux très-grêles et nombreux.

Les forêts renferment une des plus belles espèces de ce genre, la GESSE DES BOIS (*lathyrus sylvestris*, Linn.), dont la tige grimpante et membraneuse sur ses angles, s'élève à la hauteur de trois ou quatre pieds. Les folioles sont géminées, nerveuses, glabres, lancéolées, aiguës; les stipules à demi sagittées; les fleurs grandes, fort belles, d'un rouge de rose ou purpurines, disposées en grappes sur de longs pédoncules axillaires. Les gousses sont glabres, linéaires-lancéolées. Cette plante croît depuis le Nord jusque dans le Midi, dans les bois et les prés montagneux. Linnée dit que les bestiaux la refusent, à cause de sa mauvaise odeur; d'autres agriculteurs assurent qu'elle leur est fort agréable. Elle ne serait pas déplacée dans nos bosquets (2).

On cultive, dans les jardins, sous le nom de POIS A BOUQUETS, la GESSE A LARGES FEUILLES (*lathyrus latifolius*, Linn.), qui n'est distinguée de la précédente que par ses folioles plus larges, ovales,

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 69, fig. 2; DALÉCH., 471, fig. 2; TABERN., 505, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 304, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 2, fig. 2.

(2) FUCHS, 572; TRAG., 613; CLUS., 2, pag. 229, fig. 2; LOB., Ic. 2, pag. 68, fig. 2; DOD., 323, fig. 2? DALÉCH., 471, fig. 1; CORD., 100, *versò*, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 302, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 2, fig. 4.

elliptiques et non lancéolées, ensiformes. Les fleurs sont fort belles, un peu plus grandes, couleur de rose, plus nombreuses, surtout dans les individus cultivés. Ceux que j'ai recueillis en Barbarie n'avaient qu'un petit nombre de fleurs, et ne se distinguaient que par la grandeur de leurs feuilles, composées de deux ou quatre folioles. Cette plante croît également dans les contrées méridionales de l'Europe, et même dans celles du Nord (1). On dit que les troupeaux en sont fort avides; mais ce ne peut être que quand cette plante est jeune: plus tard ses tiges deviennent dures et ses feuilles coriaces. Ses semences peuvent servir à nourrir et à engraisser la volaille.

La GESSE DES MARAIS (*lathyrus palustris*, Linn.) est facile à reconnaître par ses folioles alternes, au nombre de six à chaque feuille. Ses tiges sont faibles, glabres, ailées, longues de deux pieds et plus; les fleurs bleuâtres, au nombre de cinq à six sur un pédoncule axillaire; les gousses glabres et comprimées. Cette plante croît dans les prés humides et marécageux, dans les contrées tempérées, jusque dans la Laponie. Elle est également propre à la nourriture des bestiaux, et à l'ornement des jardins paysagers (2).

---

(1) MATTH., 690, fig. 2; DALÉCH., 470, fig. 2; J. BAUH., 2, p. 304, *pro* 303, fig. 1; MORIS., § 2., tab. 2, fig. 3; GARID., tab. 108.

(2) TABERN., Ic. 500, fig. 2; PLUKEN., tab. 71, fig. 2; RUPP., Jen. 210, tab. 1.

VESCE.

Ce genre, au moins aussi nombreux, et non moins intéressant que le précédent, en est tellement rapproché, qu'il n'en peut être essentiellement distingué que par ses folioles beaucoup plus nombreuses : il est difficile d'admettre comme un caractère bien important, et qui probablement n'est point général, un style droit, velu vers son sommet, tant en dessus qu'en dessous. Les VESCES (*vicia*, Linn.) occupent, par le grand nombre de leurs espèces, des localités différentes, et donnent, aux lieux qu'elles habitent, cet aspect agreste qui les fait rechercher. La plupart sont répandues dans les prés, les lieux cultivés, les moissons et les bois : il en est qui ne quittent point les terrains montagneux et pierreux. On en rencontre peu ou point dans les sols humides. Le plus grand nombre appartient à l'Europe, plus communes dans les contrées tempérées que dans celles du Nord.

Il est bien étonnant que les vesces n'aient point assez intéressé les premiers botanistes, pour ne les avoir pas signalées, au moins comme des plantes recherchées avec avidité par les troupeaux : s'ils en ont parlé, on ignore sous quel nom. Nous trouvons le nom de *vicia* chez les auteurs latins, qui vient, dit-on, du mot *vincire* (lier), à cause des tiges grimpantes et des vrilles

avec lesquelles les vesces s'entortillent autour des autres plantes. Quoi qu'il en soit, on ne peut douter qu'une espèce de vicia, ou une légumineuse sous ce nom, n'ait été cultivée chez les Romains. Virgile en parle dans ses Géorgiques, mais comme d'une plante de peu d'importance, qu'on cultivait cependant, mais sans nous dire si elle était employée comme pâture, en abandonnant ses fanes aux troupeaux, ou ses graines aux oiseaux de basse-cour, aux pigeons, comme chez nous : il est évident qu'on la semait dans les champs que l'on destinait, l'année suivante, à produire du froment :

Aut tenues fetus viciæ, tristisque lupini
Sustuleris fragiles calamos.....
Sic quoque mutatis requiescunt fetibus arva.
Georg., I, v. 75 et 82.

Virgile indique ailleurs le temps où il la faut semer :

Si vero viciamque seres, vilemque faselum...
Haud obscura cadens mittet tibi signa Bootes.
Georg., I, v. 227 et 229.

Ainsi, du temps de Virgile, la vesce servait à occuper les terres mises en jachères. Pline en parle dans le même sens : *Vicia pinguescùnt arva, nec ipsa agricolis operosa : uno sulco sata, non stercoratur, nec aliud quam deoccatur.* Lib. XVIII, cap. 15. Il paraît que cette culture a été ensuite abandonnée pendant une longue suite de siècles.

Olivier De Serres est le premier qui ait fait sentir toute son importance sous le rapport de sa graine, ainsi que son emploi comme fourrage. Ce n'est que depuis lui, dit Bosc, qu'on a appris combien elle pouvait être utile pour nettoyer les champs des mauvaises herbes, et favoriser l'établissement des assolements.

La VESCE CULTIVÉE (*vicia sativa*, Linn.) a éprouvé le sort de presque toutes les plantes livrées à la culture. De nombreuses variétés altèrent tellement son caractère original, qu'on peut le réduire à des tiges couchées ou grimpantes, variables dans leur longueur, garnies de feuilles alternes, composées d'environ cinq à sept paires de folioles ovales ou ovales-oblongues, tronquées, entières ou un peu échancrées, munies d'une petite arête; le pétiole terminé par une vrille rameuse, quelquefois simple: les stipules dentées, en demi-fer de flèche, remarquables à leur base par une large tache enfoncée, presque toujours noirâtre. Les fleurs sont d'un pourpre assez vif, solitaires ou géminées, axillaires, presque sessiles. Il leur succède des gousses oblongues, comprimées, un peu velues dans leur jeunesse. Elle croît dans les champs, parmi les moissons, depuis les contrées les plus froides jusqu'aux plus chaudes de l'Europe (1).

(1) BRUNF., 3, pag. 218; FUCHS, 172; MATTH., 416, fig. 2, *var.*; TRAG., 624; CAMER., 320; LOB., Ic. 2, tab. 71, fig. 1; DOD., 531, fig. 1, et 542, fig. 2; DALÉCH., 478, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 312, fig. 1, et 310, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 4, fig. 12, *mala*.

La vesce fournit un excellent fourrage : on la cultive pour la nourriture des bestiaux. Ses tiges, lorsqu'elles ont été battues, sont encore très-bonnes pour nourrir les moutons. La vesce sert aussi à fertiliser les terres : dans ce cas on la renverse avec la charrue, lorsqu'elle est en fleurs. Cet usage, comme nous l'avons vu plus haut, était connu des Romains. Il convient surtout aux terres fortes que l'on a le temps de labourer, de manière à leur faire porter du blé d'année à autre. On peut semer la vesce avec l'avoine, et les couper en vert. Le produit en est très-avantageux ; il n'épuise point la terre, et devient préférable aux jachères. Les graines servent particulièrement de nourriture aux pigeons ; elles deviennent nuisibles aux autres animaux, aux canards, aux jeunes dindons, surtout aux poules, si on les leur donne seules et pendant plusieurs jours. Il faut ne les distribuer qu'en petite quantité, et que leur usage soit souvent interrompu. Il en est de même de la plante entière, récoltée par un beau temps après la formation du fruit. La tige et les graines forment un aliment précieux pour hiverner les bêtes à laine, surtout si on a mêlé à la semence une certaine quantité de pois gris, de lentilles, d'orge, d'avoine. Ce fourrage est connu des cultivateurs sous les noms de *dragées*, *melarde*, etc. Il est excellent pour les brebis qui allaitent. Les jeunes agneaux le recherchent, et il les dispose à se passer plus promptement du lait de leur

mère. On a essayé, dans des temps de disette, de convertir la farine de la vesce en pain; on n'en a obtenu qu'un aliment de mauvais goût, et d'une digestion difficile.

La VESCE JAUNE (*vicia lutea*, Linn.), assez commune dans les champs, les moissons et le long des chemins, est remarquable par la couleur de ses fleurs solitaires, axillaires et sessiles; par ses gousses pendantes, hérissées de poils tuberculeux à leur base. Les tiges sont faibles, striées; les folioles linéaires, obtuses, un peu velues, mucronées au sommet. Cette plante s'avance peu vers le Nord; mais on la trouve depuis les contrées tempérées jusque dans la Barbarie (1). On la cultive en Italie et dans le Levant avec assez d'avantages. Elle peut fournir jusqu'à trois coupes dans un été, procurer de plus un bon pâturage, ou être enterrée comme engrais. Les intermédiaires que j'ai observées entre cette espèce et le *vicia hybrida*, Linn., me portent à croire que ces deux plantes ne sont que deux variétés de la même espèce, la dernière étant velue sur l'étendard de sa corolle, plus chargée de poils sur ses gousses. Elle croît dans les mêmes contrées, mais dans les terrains maigres (2).

La VESCE PRINTANIÈRE (*vicia lathyroides*, Linn.), quoique petite, n'est pas sans utilité. Comme elle

(1) J. BAUH., 2, pag. 313, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 21, fig. 5.
(2) J. BAUH., 2, pag. 314, fig. 2.

croît dans les plus mauvais terrains, et qu'elle pousse au premier printemps, elle fournit, surtout aux moutons, une bonne nourriture. Les habitants de la Sologne, dit Bosc, seraient fréquemment dans le cas de perdre beaucoup de bêtes par le défaut de fourrages secs à la fin de l'hiver, si cette vesce n'y suppléait. Cette plante pourrait, au premier aspect, n'être considérée que comme une variété très-petite de la vesce cultivée; mais elle s'en distingue constamment par son port, par l'époque de sa floraison, par ses gousses glabres dès leur naissance, par ses stipules entières et sans taches. Je l'ai recueillie au bois de Boulogne, sur les pelouses arides, en fleurs vers la fin de mars. Elle avait à peine un ou deux pouces de haut; mais à mesure qu'elle se développe, elle devient beaucoup plus rameuse, et s'élève jusqu'à la hauteur de six ou huit pouces (1).

La VESCE DES HAIES (*vicia sepium*, Linn.) s'élève à la hauteur de trois ou quatre pieds et plus, sur une tige grêle, presque ailée, un peu velue et grimpante. Les folioles sont ovales, assez grandes, nombreuses, obtuses, légèrement velues à leurs bords et sur leurs nervures. Les pédoncules sont très-courts, axillaires, chargés de trois ou quatre fleurs purpurines ou bleuâtres; les gousses droites,

(1) HERM., Parad., pag. et tab. 242; FLOR. DAN., tab. 58; LAMK., Ill., tab. 634, fig. 2.

glabres, aiguës, très-comprimées. Cette plante est commune dans les bois, les haies, les lieux couverts; elle s'étend jusque dans le Nord (1).

Il est peu d'espèces plus communes, plus répandues que la VESCE A FLEURS NOMBREUSES (*vicia cracca*, Linn.). On la trouve partout dans les haies, les champs, les moissons, les lieux incultes, dans le Nord comme dans le Midi, dans le Levant, la Barbarie, etc. Michaux la cite parmi les plantes qu'il a observées dans l'Amérique septentrionale, où il est possible qu'elle ait été transportée d'Europe, mêlée aux céréales ou autres denrées envoyées dans ces contrées.

Pline parle d'une plante légumineuse, sous le nom de *cracca* (lib. XVIII, cap. 16), dont on distribuait la graine aux pigeons. Quoiqu'il n'en fasse aucune description, on peut soupçonner avec assez de raison qu'il s'agit de notre espèce. Ses tiges sont hautes de deux pieds et plus, grêles, rameuses, striées; les feuilles composées de huit ou dix paires de folioles étroites, linéaires, un peu velues; les fleurs d'un pourpre violet ou bleuâtre, environ vingt et plus sur chaque grappe. Le calice est court, tronqué obliquement à son orifice antérieur; trois dents à sa partie inférieure; les gousses sont courtes, ovales-lancéolées, comprimées (2).

---

(1) FUCHS, 110; TRAG., 624; MATTH., 416, fig. 1; DALÉCH., 478, fig. 1; TABERN., Ic. 506, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 413, fig. 2.

(2) TABERN., Ic. 506, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 4, fig. 1; FLOR. DAN., tab. 804; RIV., 2, tab. 49.

Elle offre plusieurs variétés que quelques auteurs ont converties en espèces, telles sont les *vicia dumetorum*—*incana*—*nissoliana* de Thuillier.

Cette espèce, fort belle quand elle est en fleur, serait très-bien placée dans les jardins paysagers, auprès des derniers buissons des massifs sur lesquels elle étalerait ses nombreuses tiges garnies de leurs épis de fleurs: un avantage plus appréciable est de fournir au moins autant de fanes et de graine que la vesce cultivée, et de plus ses racines sont vivaces. On dit qu'on la cultive dans plusieurs contrées, et qu'elle donne un fourrage abondant, d'une excellente qualité : mais lorsque abandonnée à elle-même, elle est trop multipliée dans les prés et les céréales, elle nuit plus qu'elle n'est utile, en ce qu'elle cause une diminution notable dans la récolte du seigle et du froment: d'une autre part, elle forme, après la moisson, un bon pâturage, et rend la paille plus agréable aux bestiaux.

La VESCE PISIFORME (*vicia pisiformis*, Linn.) est une espèce très-distincte, dont les feuilles sont tellement semblables à celles des pois, qu'on pourrait y être trompé à la première vue; mais il est facile de remarquer que les deux folioles inférieures, situées à l'insertion des pétioles, ne sont point des stipules, qu'on retrouve sous une autre forme. Les tiges sont rameuses, glabres, striées, hautes de deux ou trois pieds; six ou huit folioles fort grandes, glabres, ovales; les deux

inférieures très-distantes des autres, appliquées contre la tige; les stipules courtes, embrassantes, élargies, à découpures aiguës. Les pédoncules sont axillaires, roides, striés, chargés de fleurs nombreuses, d'un blanc jaunâtre. Il leur succède des gousses glabres, oblongues, comprimées. On trouve cette plante dans les bois, en France, en Autriche, dans les contrées méridionales (1). Quelques agriculteurs, M. Yvart en particulier, ont essayé la culture de cette espèce. On y a trouvé les mêmes avantages que dans la vesce cultivée.

(1) Clus., 2, pag. 129, fig. 1; Stirp. pann., 734; Tabern., Ic. 497, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 310, fig. 1.



VINGT-HUITIÈME GENRE.

FÈVE. (FABA, Linn.)

VINGT-NEUVIÈME GENRE.

POIS. (PISUM, Linn.)

TRENTIÈME GENRE.

OROBE. (OROBUS, Linn.)

FÈVE.

LINNÉE avait réuni la FÈVE (*vicia faba*) aux vesces: Tournefort en avait fait un genre particulier qui a été rétabli par la plupart des modernes. La fève offre en effet des caractères suffisants pour en être séparée, surtout d'après ses grosses gousses coriaces, renflées, contenant des semences oblongues, ayant leur ombilic placé à une des extrémités; d'ailleurs son port est bien différent de celui des vesces. Sa tige est droite, simple, non grimpante; ses feuilles composées de quatre grandes folioles épaisses, ovales-oblongues, entières; point de vrilles; deux stipules courtes, un peu dentées, en demi-fer de flèche. Les fleurs sont fort belles, presque sessiles, réunies deux ou trois ensemble dans l'aisselle des feuilles. La corolle est grande, blanche, marquée d'une ample

tache noire et soyeuse sur le milieu de chaque aile. Les gousses renferment plusieurs grosses semences revêtues d'une peau épaisse et blanche. Tel est le caractère de la FÈVE COMMUNE OU DES MARAIS (*faba vulgaris*, Mœnch.), la seule espèce connue, mais qui, comme presque toutes les plantes cultivées, offre plusieurs variétés (1).

Les plus remarquables sont la *fève naine hâtive*, qui est petite, mais abondante en gousses; la *fève julienne*, un peu plus grande que la précédente, qui mûrit plus tard. La *fève verte* est encore plus tardive. La couleur de ses fruits la fait rechercher pour des purées pendant l'hiver. La *fève à longues cosses* s'élève beaucoup, et produit comparativement plus que les précédentes. La *grosse fève ordinaire* est la plus généralement cultivée, soit dans les jardins, soit dans les champs : elle offre une sous-variété plus aplatie qu'on appelle *fève picarde* ou *lombarde*. La *grosse fève de Windsor* est la plus forte de toutes, mais elle fournit peu. Ses semences sont presque rondes. Enfin la *féverole*, *gourganne*, *fève de cheval*, dont la graine est allongée, un peu cylindrique, et dont la couleur des fleurs est noire ou d'un blanc sale. Lorsque la graine est sèche, on la donne aux chevaux.

(1) BRUNF., 3, pag. 211; FUCHS, 389; MATTH., 336, fig. 1; CAMER., 206, *mala;* TRAG., 618; LOB., Ic. 2, tab. 57, fig. 2; DOD., 513, fig. 1; DALÉCH., 451, fig. 1; TABERN., 493, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 278, fig. 3.

« Les Égyptiens s'abstenaient de manger des fèves, dit M. Mongez (*Encycl.*, *Dict. d'Antiquités*); ils n'en semaient point, et s'ils en trouvaient qui fussent crues sans avoir été semées, ils n'y touchaient pas. Leurs prêtres poussaient plus loin la superstition : ils n'osaient pas même jeter les yeux sur ce légume; ils le tenaient pour immonde. Pythagore, qui avait été instruit par les Égyptiens, défendait aussi à ses disciples de manger des fèves. Cicéron insinue, au premier livre de la *Divination*, que l'interdiction des fèves était fondée sur ce qu'elles empêchaient de faire des songes divinatoires, parce qu'elles échauffent trop, et que par cette irritation des esprits, elles ne permettent pas à l'ame de posséder la quiétude qui est nécessaire pour la recherche de la vérité. Aristote donne plusieurs autres raisons de cette défense, dont la moins mauvaise est que c'était un précepte moral, par lequel ce philosophe défendait à ses disciples de se mêler du gouvernement, ce qui est fondé sur ce qu'en certaines villes on donnait son suffrage avec des fèves pour l'élection des magistrats.... D'autres pensent que la défense de manger des fèves n'était autre chose chez les anciens qu'un précepte de santé, dans l'idée où l'on était alors que ce légume était malsain. »

Il est encore très-probable que la forte exhalaison que répandent les fèves, lorsqu'elles sont en fleurs, surtout dans les pays chauds, les aura

fait regarder comme pernicieuses par les Égyptiens. Voilà pourquoi ils ne les cultivaient dans aucun canton de leur pays : on les sème aujourd'hui en Égypte, sans se soucier des effets qui peuvent en résulter, qui tendent à produire une espèce d'ivresse, suivant l'opinion populaire, répandue même en Europe.

Le chevalier de Jaucourt (*Ancienne Encycl.*) explique d'une autre manière l'opinion de Pythagore. « Ce philosophe, dit-il, enseignait que la fève était née en même temps que l'homme, et formée de la même corruption : or, comme il trouvait dans la fève, je ne sais quelle ressemblance avec les corps animés, il ne doutait pas qu'elle n'eût aussi une ame sujette, comme les autres, aux vicissitudes de la transmigration, par conséquent que quelques-uns de ses parents ne fussent devenus *fèves;* de là le respect qu'il avait pour ce légume. » Cette opinion de Pythagore n'est point un sentiment qu'on lui prête : elle se trouve détaillée dans la vie de ce philosophe par Porphyre. Aussi Horace, qui, long-temps avant Porphyre, ne doutait point que cette idée de transmigration ne fût celle de Pythagore, s'en est moqué plaisamment dans une de ses satires :

O quando faba Pythagoræ cognata, simulque
Uncta satis pingui ponentur oluscula lardo?

Lib. II, sat. 6, v. 63.

« Pour qu'on ne forme point de doute sur l'es-

pèce de légume dont il est ici question, je dirai, dit M. de Paw (*Recherches philos. sur les Égyptiens et les Chinois*), qu'elle est très-bien déterminée par un passage de Varron, qui assure que les flamines de Rome ne pouvaient manger de fèves, parce que leurs fleurs contiennent des *lettres infernales :* or ces lettres infernales sont les deux taches noires peintes sur les ailes qui enveloppent immédiatement la carène dans la fève des marais, dont le caractère se trouve par-là très-bien fixé. Il en résulte toujours que c'était dans la fleur qu'existait la première cause de l'aversion que les prêtres avaient pour cette plante, dont ils connaissaient d'ailleurs très-bien le fruit. »

Les Romains cultivaient les fèves; *vere fabis satio*, dit Virgile. Ils se nourrissaient de ses graines, que, d'après Horace, ceux qui aspiraient aux charges faisaient distribuer au peuple, avec d'autres légumes, pour obtenir son suffrage:

In cicere atque fabâ bona tu perdasque lupinis,
Latus ut in circo spatiere...

Lib. II, sat. 3, v. 182.

Il est donc évident que les Romains faisaient un assez grand usage des fèves: elles tenaient, d'après Pline, un des premiers rangs parmi les légumes, et dans l'antiquité on les offrait en sacrifice à certains dieux.

On soupçonne la fève originaire de la Perse et des environs de la mer Caspienne. Il paraît que les Égyp-

tiens ont été les premiers à la cultiver. D'après Diodore de Sicile, c'était un des légumes les plus communs en Égypte; mais, par superstition, il y avait des personnes qui n'en faisaient pas usage. On avait aussi pour coutume d'en mêler la farine avec celle de froment, coutume qui s'est conservée jusqu'au temps présent, mais seulement dans le cas de disette, encore n'en obtient-on qu'un pain de mauvaise qualité.

Les fèves fournissent un aliment sain, mais venteux et un peu indigeste pour les personnes délicates. On les mange ordinairement vertes avec des plantes aromatiques : on les dépouille de leur robe lorsqu'elles sont un peu plus avancées; quand elles sont sèches, on en fait de la purée. On donne les fèves aux bestiaux soit entières et sèches, soit ramollies dans l'eau et à demi cuites, ou moulues: de toutes les manières, ils les aiment avec passion, et elles les engraissent plus rapidement qu'aucune autre nourriture : mais ce n'est pas seulement sous le rapport de leurs graines que les fèves sont précieuses pour les cultivateurs. Leur fane est aussi du goût des bestiaux, et dans quelques endroits on les cultive pour les leur donner en vert : cette fane enterrée quand elle est en fleurs, équivaut presque au meilleur fumier. Dans les départements méridionaux, on peut faire paturer les fèves sur place pendant l'hiver, époque où les fourrages verts sont rares. Les fleurs ont une odeur forte qui donne au miel une mauvaise

qualité. La farine des fèves passe pour résolutive; on l'emploie en cataplasmes. L'eau distillée de leurs fleurs a eu de la réputation comme cosmétique. En Angleterre, on fait cuire les fèves avec du miel, pour servir d'appât aux poissons. Les ennemis les plus dangereux des fèves sont les pucerons, qui font souvent manquer la récolte, ou la rendent de mauvaise nature.

POIS.

Les POIS (*pisum*, Linn.) sont au nombre de ces précieux végétaux qui nous sont fournis par la riche famille des légumineuses. Il a suffi à l'homme, pour en jouir, d'essayer la culture d'une espèce qui croît naturellement dans plusieurs contrées de l'Europe. Le caractère de ce genre consiste particulièrement, comme pour le précédent, dans le port des espèces plutôt que dans leur fructification : il se distingue par les grandes stipules situées à la base des pétioles. Quant aux fleurs, la différence ne consiste que dans le style triangulaire, creusé en carène à sa partie inférieure; le stigmate velu : une gousse allongée renfermant plusieurs semences globuleuses; l'ombilic arrondi.

Le nom de *pois* se rapporte à tant de plantes différentes, qu'il est difficile de savoir quel était, chez les anciens, notre pois cultivé. Celui qui servait d'aliment chez les Romains, était désigné sous le nom de *cicer*, et l'on sait que le surnom

de *Cicero* avait été donné à Marcus Tullius, à cause que lui ou un de ses aïeux avait sur le nez une verrue en forme de pois ou de *cicer*. Ce nom était-il applicable à notre *pois-ciche* et à notre *pois commun ?* je laisse aux érudits à examiner une question plus curieuse qu'utile. Quant au mot *pison* des Grecs, son étymologie est obscure. Les uns veulent qu'il vienne d'un mot grec qui signifie *tomber*, parce que les pois sont couchés sur la terre, lorsque leur tige n'a point de soutien; les autres, de la ville de Pise.

Revenons à notre POIS CULTIVÉ (*pisum sativum,* Linn.), qui fournit, dans sa primeur, un mets si recherché pour toutes les tables, sous le nom de *petits pois,* et qui se lie avec la saison de l'année la plus agréable. Le mois de mai et les petits pois sont attendus avec la même impatience. Ils commencent cette riche série de légumes et de fruits que ramène avec elle la plus belle des saisons. Cette jouissance pour les jeunes pois n'a qu'un temps: à mesure qu'ils grossissent, ils perdent leur saveur, et deviennent d'une digestion plus difficile; mais, par les soins qu'on donne à leur culture, on trouve le moyen d'en obtenir pendant presque toutes les saisons de l'année. Leur racine est annuelle, non rampante; les folioles au nombre de quatre ou six, ovales, entières, d'un vert glauque; les stipules plus grandes que les folioles ovales-arrondies, dentées à leur base; les pédoncules chargés de plusieurs

fleurs blanches, quelquefois rougeâtres ou purpurines; les gousses oblongues, presque cylindriques (1).

Les pois, comme toutes les plantes cultivées depuis long-temps, fournissent un grand nombre de variétés. Les plus communes sont:

Le *pois michaux*, très-hâtif et de toute saison. Il est fort tendre et sucré. Semé dès le mois d'octobre, il fournit des primeurs. Plus les semences sont petites, plus elles sont estimées. Leurs cosses sont très-recherchées des bestiaux, surtout des vaches et des cochons. En les faisant bouillir dans l'eau pendant quelque temps, on en extrait la pulpe, et on en fait une soupe égale à celle dans laquelle entrent les graines.

Le *pois crochu* a l'extrémité de sa gousse plus crochue que celle des autres variétés. Appert le regarde comme le plus sucré, et le plus propre à être conservé en vert.

Le *pois goulu* ou *sans parchemin* est un des plus profitables : il se mange avec ses cosses, comme les haricots-verts. Il a un goût fin et sucré, et offre plusieurs variétés. Ses cosses sont planes, larges et charnues. On les cueille quand les semences sont à moitié de leur grosseur.

Les *pois carrés* se caractérisent principalement par leur forme : ils renferment beaucoup de va-

(1) Fuchs, 626; Matth., 342, fig. 1; Camer., Epit. 213; Lob., Ic. 2, tab. 65, fig. 2; Dod., 520, fig. 1-2; Daléch., 450, fig. 1; Trag., 605; Tabern., 495, fig. 1-2, var.; J. Baur., 2, pag. 297, fig. 1; Moris., § 2, tab. 1, fig. 1.

riétés qu'on distingue à leur couleur, et qui fournissent, la plupart, une excellente nourriture.

Le *pois clamart* ou *carré fin*. Ses grains sont petits, aplatis, d'un blanc roux, et d'un goût différent des autres. Il produit avec excès lorsqu'il est dans un bon fonds. C'est un des plus recherchés par les habitants de Paris : secs, ces pois sont également excellents. Ils se récoltent plus tard que les autres.

Le *pois commun* a ses semences aplaties. C'est celui que l'on cultive le plus généralement pour le manger en sec, parce que ses gousses sont très-nombreuses, très-longues, très-grosses, et les plus remplies de graines.

Le *pois à bouquets* est plutôt une plante d'agrément que d'économie. Ses fleurs sont nombreuses, réunies en bouquets, presque en ombelles. Ses tiges sont larges, aplaties ; ses semences, brunes.

Les pois verts ou petits pois offrent une nourriture aussi saine qu'agréable : ils sont d'autant plus délicats qu'ils sont plus précoces et plus fins : en vieillissant ils deviennent indigestes pour les estomacs faibles. Quand ils sont secs, ils ne peuvent plus être mangés que par les personnes les plus robustes ; aussi les réduit-on presque toujours en purée. Quelquefois ils sont très-difficiles à cuire(1). Dans ce cas, un peu de potasse

(1) D'où vient ce précepte de l'école de Salerne :

Sunt inflativa cum pellibus atque nociva ;
Pellibus ablatis, sunt bona pisa satis.

ajoutée à l'eau, facilite beaucoup leur cuisson. Autrefois on faisait germer les pois avant de les faire cuire : cette pratique les rendait plus savoureux, plus faciles à digérer. On ne sait pourquoi on y a renoncé. Ces légumes perdent de leur bonté à mesure qu'ils vieillissent; aussi les consomme-t-on assez généralement dans l'hiver qui suit leur récolte. Comme c'est leur peau qui les rend si indigestes, si difficiles à cuire, que la purée est longue et pénible à faire, on a imaginé de les réduire en farine; mais elle a l'inconvénient de se grumeler facilement, de cuire difficilement et inégalement: on emploie aujourd'hui un moyen plus avantageux; on les dépouille de leur enveloppe à l'aide d'un moulin dont les meules sont très-écartées. Un insecte, la *bruche des pois*, ou plutôt sa larve, connue sous le nom de *puceron*, de *ver de pois*, dévore cette graine sèche, et cause de grandes pertes, très-difficiles à éviter. Les économistes ont imaginé plusieurs moyens pour conserver, d'une année à l'autre, tant les pois verts que les pois sans parchemin. Leur fane et leurs tiges, après qu'elles ont été battues, fournissent un assez bon fourrage pour les bestiaux.

Il est très-probable que le POIS DES CHAMPS (*pisum arvense*, Linn.), connu sous le nom de *pisaille*, *pois gris*, *pois de pigeon*, *pois de brebis*, etc., qui croît au milieu des champs, dans plusieurs contrées de l'Europe, est le type de notre pois cultivé. Il est plus petit dans toutes ses

parties; ses folioles sont très-souvent crénelées, et les pédoncules ne portent qu'une seule fleur blanche, rarement deux (1).

Les pois gris, enterrés comme engrais, présentent des résultats très-avantageux. Ils croissent rapidement et fournissent beaucoup de fanes. Si on les coupe de bonne heure, pour les donner en vert aux bestiaux, il faut le faire à six ou huit pouces de terre : ils repoussent, s'il survient des pluies, et on peut les faire pâturer trois semaines après par les moutons ou les enterrer comme engrais. Les tiges de ces pois étant très-dures, les bœufs, les moutons peuvent difficilement les manger lorsqu'elles sont sèches. Il est bon de ne les leur donner que battues ou mouillées dès la veille.

Ces pois sont excellents pour la nourriture des pigeons, qui en sont très-friands, ainsi que les corbeaux, les geais, les moineaux, les mulots, les campagnols, les souris, qui occasionnent de grands dégâts dans les champs qui en sont ensemencés. Après leur récolte, il est bon de lâcher les pigeons, et de conduire les dindons, les oies, les canards, etc., pour les faire profiter des graines qui se sont perdues.

Non loin des côtes de la mer, dans les dépar-

(1) Brunf., 3, pag. 213; Matth., 342, fig. 2; Camer., 214; Lob., Ic. 2, tab. 66, fig. 1; Dod., 521, fig. 1; Tabern., 406, fig. 2; J. Bauh., 2, pag. 297, fig. 2; Moris., § 2, tab. 1, fig. 4.

tements du Nord, en France, en Angleterre, croît le POIS MARITIME (*pisum maritimum*, Linn.). Ses racines sont rampantes, longues et vivaces; ses tiges étalées, flexueuses, les stipules en fer de flèche, dentées à leur base, les pétioles chargés de six ou dix folioles elliptiques. Les pédoncules soutiennent huit ou dix fleurs pendantes, en grappe; la corolle mélangée de bleu, de rouge et de blanc; les gousses lisses, étroites, un peu comprimées, renfermant plusieurs semences. Leur saveur amère les fait rejeter comme comestibles; cependant les pauvres habitants de plusieurs provinces d'Angleterre les ont souvent recueillies dans des années de disette, et s'en sont nourris eux et leur famille (1).

Le POIS AILÉ (*pisum ochrus*, Linn.) est une espèce fort singulière. Si on considère sa fructification, elle appartient autant aux gesses qu'aux pois; si l'on s'arrête à son port, elle ne convient à aucun de ces deux genres. Ses racines sont dures et tortillées. Sa tige se divise, dès sa base, en rameaux longs d'un ou deux pieds, faibles, tombants, garnis dans toute leur longueur d'une aile courante qui s'élargit en forme de feuille, qui alors peut être considérée comme un pétiole foliacé, terminé par une vrille simple ou trifide, qui se divise aux feuilles supérieures en

(1) PARKINS, 1060, fig. 4-5; MORIS., § 2, tab. 1, fig. 5; MUNT., Phytogr. 230; FLOR. DAN., tab. 338.

deux ou quatre folioles ovales, oblongues. Il n'y a point de stipules. Les fleurs sont blanches, ordinairement solitaires sur un pédoncule court, axillaire, très-fin; les gousses oblongues, pendantes, munies sur leur dos de deux ailes membraneuses. Cette plante croît dans les contrées méridionales, au milieu des campagnes et des moissons. Je l'ai recueillie jusque dans la Barbarie (1).

OROBE.

Le nom d'OROBE (*orobus*) est souvent cité dans les ouvrages des anciens botanistes, comme appartenant à une plante de la famille des légumineuses, et comme une nourriture destinée pour les bœufs, d'où vient son étymologie de *oro* (j'excite) *bous* (bœufs), qui nourrit, qui fortifie les bœufs : mais les descriptions de ces auteurs sont trop imparfaites pour qu'on puisse reconnaître à quelle espèce elles conviennent. Nos orobes fournissent en effet un excellent fourrage pour les bestiaux, mais leur culture est à-peu-près abandonnée, celle des vesces et des gesses étant plus avantageuse. C'est par la même raison, et à cause de leur peu d'abondance, que leurs semences ne sont point recherchées comme alimentaires,

(1) MATTH., 338, fig. 1; CAMER., 208; LOB., 2, tab. 68, fig. 1; DOD., 522, fig. 1; DALÉCH., 463, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 306, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 3, fig. 8.

quoiqu'elles puissent être employées à cet usage.

Le caractère des orobes, tiré de leur fructification, n'est pas plus facile à déterminer que celui des genres précédents : il n'en est pas de même de celui qui est établi d'après leur port. Les tiges sont droites, non grimpantes; les pétioles n'ont point de vrilles; ils sont seulement terminés par une pointe ou un filet court et droit. Les folioles sont assez larges, entières, au nombre de deux, trois ou quatre paires; les stipules en demi-fer de flèche. Quant aux fleurs, elles sont composées d'un calice tubulé ou campanulé, à cinq dents; le style linéaire, velu vers le sommet; les gousses oblongues, aiguës, comprimées ou presque cylindriques; plusieurs semences dont l'ombilic est quelquefois linéaire.

L'espèce la plus intéressante de ce genre est l'OROBE TUBÉREUX (*orobus tuberosus*, Linn.), assez commun dans les bois et les lieux couverts, depuis les contrées tempérées jusque dans celles du Nord. Sa racine est composée de filaments fibreux, renflés de distance à autre en tubercules oblongs, presque de la grosseur d'une noisette. La tige est droite, un peu courbée à sa partie inférieure; les feuilles distantes; deux ou trois paires de folioles allongées, lancéolées, elliptiques, d'une médiocre largeur, quelquefois étroites, linéaires. Les fleurs sont d'un rose pourpre, disposées en un épi court et lâche à l'extrémité d'un pédoncule axil-

laire (1). Les tubercules de ses racines sont d'un bon goût, mais peu nombreux : on peut les manger également crus ou cuits. Les habitants de l'Écosse, où cette plante est très-commune, les font sécher; ils s'en nourrissent dans leurs voyages. En y ajoutant de l'eau et un peu de levain, ces tubercules fermentent, et donnent une boisson douce, rafraîchissante et salubre. (*Malte-Brun, Ann. des Voyag., vol. IV, p.* 74.)

L'orobe printanier (*orobus vernus*, Linn.) a une racine rampante, mais non tubéreuse. Ses tiges sont faibles, anguleuses; quatre ou six folioles assez grandes, ovales, acuminées; les fleurs bleuâtres ou purpurines : elles paraissent de très-bonne heure au printemps : elles forment une petite grappe d'un aspect agréable. On la trouve dans les bois depuis le Midi jusque dans le Nord. Sa précocité peut fournir un fourrage avantageux au printemps, tant pour tous les bestiaux que pour les chevaux qui l'aiment beaucoup (2).

L'orobe jaune (*orobus luteus*, Linn.) est une belle espèce, bien distinguée par ses grandes fleurs jaunes, assez nombreuses, qui lui mériteraient une place distinguée dans nos jardins. Elle habite les montagnes boisées des Pyrénées et des Alpes.

---

(1) Clus., 2, pag. 231, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 326, fig. 3; Moris., § 2, tab. 21, fig. 3.

(2) Clus., 2, pag. 230, fig. 1, et 232, fig. 1; Dod., 543, fig. 2; Daléch., 472, fig. 3; J. Bauh., 2, pag. 343, fig. 2.

Sa tige est anguleuse, striée, ramifiée; ses stipules assez grandes, dentées et en demi-fer de flèche à leur base; les folioles grandes, lancéolées, au nombre de quatre à cinq paires. Le calice est légèrement velu sur ses angles. L'Écluse a remarqué que les pétioles, au lieu de se terminer par un filet, portaient quelquefois une foliole terminale impaire (1).

Ou a donné à une espèce le nom d'OROBE NOIR (*orobus niger*, Linn.), parce que toute la plante noircit en se séchant. Ses tiges sont fermes, anguleuses; ses feuilles composées de quatre ou six paires de folioles ovales, d'un vert un peu glauque. Les fleurs sont purpurines ou bleuâtres; les gousses comprimées, linéaires très-aiguës. Cette plante croît dans les bois montagneux, jusque dans le Nord (2).

L'OROBE DES BOIS (*orobus sylvaticus*, Linn.) est très-facile à distinguer par la petitesse, le nombre et le duvet de ses folioles très-rapprochées, ovales-oblongues, velues, ainsi que les tiges, un peu mucronées, disposées en six ou douze paires. Les pédoncules soutiennent des fleurs purpurines ou bleuâtres; elles forment une belle grappe en bouquet. Les gousses sont glabres, courtes, ovales-

---

(1) CLUS., 2, pag. 231, fig. 2? *sed flores albi;* DOD., 543, fig. 1? DALÉCH., 1139, fig. 1; J. BAUH., 2, p. 343, fig. 1.

(2) CLUS., 2, pag. 230, fig. 2? *folia multò minora;* LOB. 2, tab. 78, fig. 2; DOD., 551, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 334, fig. 1?

oblongues, comprimées, mucronées. Cette plante croît dans les montagnes de l'Auvergne, les Pyrénées, etc. (1).

(1) Act. Paris., 1706, pag. 87, tab. 90; Lightf., 1, tab. 16.



TRENTE-UNIÈME GENRE.

ERS. LENTILLE. (Ervum, Linn.)

TRENTE-DEUXIÈME GENRE.

CICHE. POIS CICHE. (Cicer, Linn.)

TRENTE-TROISIÈME GENRE.

CHENILLETTE. (Scorpiurus, Linn.)

TRENTE-QUATRIÈME GENRE.

ORNITHOPE. (Ornithopus, Linn.)

TRENTE-CINQUIÈME GENRE.

HIPPOCREPIS. (Hippocrepis, Linn.)

ERS. LENTILLE.

Les lentilles (*ervum*) sont encore au nombre de ces plantes légumineuses qui, avec les haricots et les pois, forment une ressource précieuse, surtout quand les céréales deviennent rares. Quoique saines et nourrissantes, les lentilles sont considérées comme inférieures aux autres légumineuses. Il paraît que les anciens eux-mêmes en faisaient

peu de cas, d'après cette épigramme de Martial :

Accipe niliacam, pelusia munera, lentem;
Vilior est alicâ (1), *carior illa fabâ.*

Théophraste et Dioscoride en parlent sous le nom de *phacos*. Ce dernier n'en fait pas un grand éloge comme alimentaires; il prétend que cette nourriture nuit à la vue, occasionne des flatuosités et des indigestions; mais dès qu'il les considère sous le rapport de leurs propriétés médicales, il n'épargne pas les recettes. Le nom de *lens* a été substitué par les Latins à celui de *phacos*, et celui d'*ervum*, converti en un nom générique par Linnée. L'étymologie de ces différents noms est obscure. Quant au caractère de ce genre, il suffit de dire que ces plantes ont le port des vesces, mais que leurs fleurs sont plus petites, ainsi que les gousses; les semences bien moins nombreuses. Leur calice se divise en cinq découpures étroites, profondes, presque aussi longues que la corolle; le stigmate glabre; une ou quatre semences dans chaque gousse.

L'espèce la plus anciennement connue par son emploi, est la LENTILLE CULTIVÉE (*ervum lens*, Linn.). Sa tige est grêle, anguleuse, un peu velue ainsi que les feuilles, composées de cinq à six paires de folioles oblongues, étroites, linéaires; les pétioles terminés par un filet court; les pédoncules

(1) Voyez pour le mot *alica*, le troisième volume de cet ouvrage, page 26.

filiformes, axillaires, chargés d'une à trois fleurs blanchâtres, un peu rayées de bleu sur l'étendard. Les gousses sont courtes, ovales, un peu élargies, renfermant deux ou trois semences roussâtres, un peu convexes. Cette plante croît dans les champs parmi les blés (1).

On distingue deux variétés de lentilles : la *grosse*, de couleur blonde, plus grosse dans toutes ses parties; la *lentille rouge* ou *lentille à la reine*, d'un brun-roussâtre, plus petite, plus bombée. Il en est qui préfèrent cette dernière à l'autre. Ce légume fournit une nourriture saine, substantielle, assez agréable. Il passe pour un peu indigeste; je crois qu'il faut attribuer cette qualité au défaut d'une suffisante mastication, lorsqu'on avale les lentilles sans être suffisamment broyées; leurs grains lisses et petits échappent facilement à l'action des dents. On remédie à cet inconvénient en les mangeant en purée. Réduites en farine, elles peuvent entrer pour un tiers dans la composition du pain. On est dans l'usage, en Angleterre, de débarrasser les lentilles de leur enveloppe, par une sorte de mouture, ce qui rend leur cuisson plus facile ainsi que leur digestion. Autrefois on les faisait germer avant de les faire cuire, afin

---

(1) Fuchs, 859; Brunf., 3, pag. 214; Matth., 340, fig. 1; Camer., 210; Trag., 628; Lob., Ic. 2, tab. 74, fig. 1-2; Dod., 526, fig. 1-2; Tabern., 501, fig. 2, et 502, fig. 1; Dalech., 475, fig. 1-2; J. Bauh., 2, pag. 317, fig. 1-2; Moris., § 2, tab. 3, fig. 9.

de développer leur principe sucré. On ne devine pas pourquoi on a renoncé à cet usage. Les pigeons et les oiseaux de basse-cour sont très-friands de ces graines. Toute la plante produit un fourrage d'une excellente qualité; on la cultive peu pour cet emploi, son produit étant très-inférieur aux vesces et aux pois. Plusieurs insectes, et en particulier la *bruche des bois*, éclosent dans les lentilles, et en dévorent la partie farineuse. Pour en séparer les grains attaqués par ces insectes, il faut les faire tremper dans l'eau, rejeter tous ceux qui surnagent, et les abandonner à la volaille.

La LENTILLE VELUE (*ervum hirsutum*, Linn.) se distingue par ses gousses petites, plus ou moins velues, pendantes, à deux semences globuleuses. Sa tige est faible et rameuse; ses feuilles glabres, composées de six ou sept paires de folioles lancéolées, presque linéaires; les pétioles terminés par une vrille rameuse; les pédoncules chargés de deux ou quatre petites fleurs blanchâtres ou d'un bleu pâle. Cette plante croît dans les champs, les bois taillis et les haies, depuis les climats tempérés jusque dans le Nord. Elle produit un bon fourrage, mais peu abondant (1).

La LENTILLE ERVILIE (*ervum ervilia*, Linn.) est cultivée comme fourrage dans quelques cantons

(1) LOB., Ic. 2, tab. 76, fig. 1; DOD., 542, fig. 3; DALÉCH., 480, fig. 1; TABERN., Ic. 507, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 315, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 4, fig. 15.

du Midi où elle croît naturellement au milieu des moissons. Ses tiges sont faibles et rameuses; ses folioles au nombre de six ou huit paires, étroites, obtuses; point d'autre vrille qu'un filet court. Les fleurs sont blanchâtres, réunies deux ou trois sur un pédoncule axillaire; les gousses longues d'environ un pouce, pendantes, noueuses, comme articulées, renfermant trois ou quatre semences arrondies, un peu anguleuses (1). Cette plante porte les noms vulgaires d'*orobe des boutiques*, *pois de pigeon*, etc. Plusieurs auteurs la rangent parmi les vesces. On prétend que ses semences sont nuisibles aux personnes qui en mangent, qu'elles sont trop échauffantes pour les pigeons, et que même le fourrage ne doit être donné aux bestiaux qu'en petite quantité.

CICHE. POIS CICHE.

Le CICHE ou POIS CICHE (*cicer*, Linn.) a été ainsi nommé en français, parce que ses gousses sont rares, et ne contiennent guère qu'une semence: mais, comme l'observe M. De Théis, si l'on a eu, par cette expression, l'intention de traduire le mot latin *cicer*, il aurait fallu dire *cice* au lieu de *ciche*. D'après plusieurs auteurs, ce mot vient du grec *cichos* (force, puissance), à cause des qua-

(1) MATTH., 343, fig. 1; CAMER., 215; LOB., Ic. 2, tab. 72, fig. 2, DOD., 524, fig. 1; DALÉCH., 468, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 321, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 6, fig. 1.

lités éminentes qu'on lui attribue, bien moins comme nourriture que comme médicament. Ce pois est connu depuis long-temps. Ce qu'en disent Théophraste, Pline et Dioscoride ne se rapporte guère qu'à ses propriétés médicales. Chez les Romains, il était placé parmi les plantes alimentaires en usage plutôt sur la table des pauvres que sur celle des riches. Horace, en parlant du repas frugal qui l'attend le soir, dit :

Inde domum me
Ad porri et ciceris refero, laganique catinum.
HOR., lib. I, sat. 6, v. 115.

Le pois ciche est encore un des mets rustiques que le rat de champ offre au rat de ville, son convive :

Neque ille
Sepositi ciceris, nec longæ invidit avenæ.
HOR., lib. II, sat. 6, v. 84.

Le caractère de ce genre consiste particulièrement dans les gousses rhomboïdales et renflées, à une ou deux semences globuleuses, irrégulières. Le calice est à cinq divisions étroites, aiguës, presque aussi longues que la corolle. Dans la seule espèce connue, le POIS CICHE A TÊTE DE BÉLIER (*cicer arietinum*, Linn.), a sa tige rameuse, diffuse, un peu velue, ainsi que les feuilles composées de folioles nombreuses, avec une impaire, ovales, dentées : les stipules lancéolées, acuminées. Les fleurs sont petites, blanches, ou d'un pourpre

violet, portées sur un pédoncule axillaire, uniflore; les gousses courtes, velues, pendantes, renfermant une ou deux semences épaisses, irrégulières, qu'on a comparées à une tête de bélier. Cette plante croît au milieu des champs, dans les contrées méridionales de l'Europe (1).

On cultive cette plante, surtout dans le Midi, sous les noms de *garvance*, *pois ciches*, dont on distingue quelques variétés, les petits pois ciches qu'on mange pendant l'été, et les gros qu'on réserve pour l'hiver. Ils sont nourrissants, mais d'une digestion un peu difficile pour les estomacs délicats, étant un peu durs et coriaces. Il vaut mieux les réduire en purée : rôtis et pulvérisés, on a cru pouvoir les substituer au café. Leur farine passe pour émolliente et résolutive. Cette plante ne craint pas le froid, ce qui permet de la cultiver dans le Nord, mais on ne le fait guère que pour l'employer comme fourrage : elle offre, pendant l'hiver, un bon pâturage aux bestiaux. M. Deleuze a remarqué que dans les pays chauds, les feuilles, pendant la floraison, laissaient transsuder une liqueur acide et un peu visqueuse, assez forte pour endommager les bas et les souliers des personnes qui parcourent les

(1) Fuchs, 267; Trag., 609; Matth., 335, fig. 1; Camer., 204; Lob., Ic., 2, pag. 71, fig. 2; Dod., 525, fig. 1; Tabern., 499, fig. 1; Daléch., 461, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 292, fig. 1; Moris., § 2, tab. 6, fig. 3.

champs où ils sont cultivés. M. Déyeux y a reconnu la présence de l'acide oxalique.

CHENILLETTE.

Ici commence, à la suite des légumineuses comestibles, une série de genres plus curieux par leurs formes qu'utiles par leurs propriétés, différents des précédents par leurs gousses agréablement variées, qui rendent les genres plus faciles à déterminer, quoiqu'elles aient toutes un caractère commun, dont on a profité pour établir une division particulière dans cette grande famille. Ces gousses sont univalves, indéhiscentes, à plusieurs loges monospermes, séparées par des articulations transversales.

Tel est en particulier le genre CHENILLETTE (*scorpiurus*, Linn.), dont les gousses sont cylindriques, contournées en spirale; composées de plusieurs articulations épineuses ou tuberculées. C'est, sans doute, d'après cette forme que ce genre a reçu le nom de *scorpiurus*, du grec *scorpios* (scorpion), *oura* (queue), gousse roulée en queue de scorpion. Le nom français vulgaire d'*herbe aux chenilles* est beaucoup plus expressif. En effet, la première espèce, la CHENILLETTE ÉCAILLEUSE (*scorpiurus vermiculata*, Linn.) a des gousses épaisses, semblables à une chenille roulée sur elle-même, couvertes d'écailles ou de tubercules blanchâtres. Cette plante a des tiges longues de six ou huit pouces, couchées sur la terre, ainsi qu'une partie

des feuilles peu nombreuses, alternes, légèrement velues, oblongues, lancéolées, rétrécies à leur base en un pétiole allongé. Les fleurs sont jaunes, petites, solitaires sur un long pédoncule axillaire. Le calice est à cinq dents profondes, aiguës. Cette plante croît dans les champs, aux lieux arides, dans les provinces méridionales (1).

Les autres espèces qui viennent à la suite de celle-ci n'en sont presque que des variétés, qui n'en diffèrent essentiellement que par la forme de leurs fruits : ainsi dans le *scorpiurus sulcata*, Linn., les pédoncules sont chargés de trois ou quatre fleurs jaunes, auxquelles succèdent des gousses roulées en spirale à leur partie supérieure seulement, marquées de sillons très-profonds, armées sur leur dos de quatre rangs d'épines roides et courtes. Elle croît aux mêmes lieux que la précédente, ainsi que les suivantes (2).

Dans le *scorpiurus subvillosa*, Linn., les épines sont plus serrées, un peu plus longues, et les gousses roulées sur elles-mêmes irrégulièrement, de manière à former une petite masse hérissée et arrondie (3). Quant au *scorpiurus muricata*, Linn., cette plante n'est guère qu'une variété de la pre-

(1) Moris., § 2, tab. 11, fig. III; Gœrt., De Fruct., tab. 155; Lamk., Ill., tab. 631, fig. 2.

(2) Lob., Ic. 457, fig. 1; Dod., 71, fig. 2; Tabern., Ic. 873, fig. 1; J. Bauh., 2, lib. 21, cap. 23, pag. 899, fig. 1; Moris., § 2, tab. 11, fig. 1; Lamk., Ill. 631, fig. 3.

(3) Moris., § 2, tab. 11, fig. III.

mière, dont la gousse est plus grêle, ne se courbe en cercle qu'à son sommet, et dont les tubercules sont courts, épars, peu apparents (1). Il est à croire que le *scorpioides* de Dioscoride (lib. IV, cap. 187) appartient à ce genre. *Herbula est foliis paucis; semine caudæ scorpionis effigie.*

ORNITHOPE.

Les ORNITHOPES (*ornithopus*, Linn.) se distinguent également par la forme de leurs gousses: elles sont grêles, cylindriques, allongées, un peu arquées, terminées en alêne; leurs articulations arrondies et monospermes. Ces plantes sont encore remarquables par l'élégance de leur port, par leurs feuilles ailées ou ternées : les fleurs petites, réunies en petit nombre sur un pédoncule axillaire : elles ne sont d'aucun usage dans l'économie et les arts. On a comparé les gousses à la pate d'un oiseau, d'où leur est venu le nom d'*ornithopus*, du grec *ornis*, *ornithos* (oiseau), *pous* (pied).

L'ORNITHOPE DÉLICAT (*ornithopus perpusillus*, Linn.) est une charmante petite espèce, dont les tiges sont fort menues, peu élevées, couchées et garnies d'un joli feuillage composé de huit à neuf paires de petites folioles ovales, arrondies, une impaire. Les pédoncules sont chargés de quatre

(1) Moris., § 2, tab. 11, fig. IV.

ou cinq petites fleurs d'un jaune pâle, entourées d'une bractée ailée; l'étendard de la corolle marqué de stries rougeâtres ou purpurines. Les gousses sont grêles, un peu comprimées, pubescentes, ridées, légèrement arquées. Cette espèce croît partout dans les contrées tempérées et méridionales, aux lieux sablonneux et un peu couverts (1). Tous les bestiaux, et surtout les moutons, aiment beaucoup cette plante.

L'ORNITHOPE COMPRIMÉ (*ornithopus compressus*, Linn.) n'est que médiocrement distingué de l'espèce précédente. Les tiges sont plus longues, les feuilles cotonneuses; les gousses plus fortes, un peu arquées, fortement ridées, terminées par une longue pointe en crochet. Cette plante croît sur les collines, aux lieux arides, dans les contrées méridionales de l'Europe, jusqu'en Barbarie, etc. (2).

L'ORNITHOPE QUEUE DE SCORPION (*ornithopus scorpioides*, Linn.) se reconnaît facilement par ses feuilles glauques, composées de trois folioles, les deux latérales arrondies, fort petites, la terminale fort grande, ovale. Les pédoncules sont axillaires, chargés de trois ou quatre petites fleurs jaunes, auxquelles succèdent des gousses fort grêles, longues, cylindriques, courbées en hameçon. Cette plante croît dans les provinces méri-

(1) LOB., Ic. 2, tab. 81, fig. 2; DOD., 544, fig. 1; DALÉCH., 486, fig. 1-2; J. BAUH., 2, p. 351, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 10, fig. 13.

(2) LOB., Ic. 2, tab. 83, *pro* 95, fig. 1; DALÉCH., 493, fig. 1, *bona*; PARK., 1095; J. BAUH., 2, pag. 349, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 10, fig. 15.

dionales de l'Europe, aux lieux arides, sur le bord des champs (1).

HIPPOCREPIS. FER-A-CHEVAL.

Rien ne caractérise mieux ce genre que le nom vulgaire de *fer-à-cheval*, qu'on lui a donné, qui n'est que la traduction du grec *ippos* (cheval), *crepis* (chaussure). En effet, la gousse est composée d'articulations et de graines échancrées et courbées en forme de fer-à-cheval. Peut-on croire que cette conformation ait fait imaginer, dans un siècle d'ignorance, que ces semences avaient la propriété de briser les fers des chevaux qui marchaient dessus, erreur absurde, qui règne encore parmi le peuple, qui croit également que les voleurs qui connaissent cette plante, peuvent briser les verrous des maisons, ou leurs chaînes, lorsqu'ils sont détenus dans les prisons. Quoique sans emploi, les hippocrepis auront toujours le mérite d'exciter la curiosité par la forme remarquable de leurs gousses, et par la délicatesse de leur feuillage. Les espèces ne sont guère distinguées que par le nombre et la situation de leurs gousses.

L'HIPPOCREPIS A UNE SEULE GOUSSE (*hippocrepis unisiliquosa*, Linn.) a des tiges basses, nombreuses, en partie couchées; les feuilles ailées,

---

(1) MATTH., 895, fig. 1; CAMER., 1002; LOB., Ic. 391, fig. 2; DOD., 71, fig. 3; DALÉCH., 1353, fig. 2; PARK., 1117; J. BAUH., 2, pag. 898, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 11, fig. 5.

avec une impaire; les folioles petites, un peu élargies et échancrées au sommet. Les fleurs sont jaunes, petites, solitaires, presque sessiles, axillaires; les gousses comprimées, plusieurs fois et profondément échancrées à leur bord intérieur. Cette plante croît aux lieux stériles, dans les sables, à Marseille, sur les bords de la mer, etc. (1).

L'HIPPOCREPIS A PLUSIEURS GOUSSES (*hippocrepis multisiliquosa*, Linn.) ne diffère essentiellement de la précédente que par ses gousses réunies trois ou quatre ensemble sur des pédoncules axillaires. Les tiges sont un peu plus élevées; les folioles obtuses. Cette espèce croît dans les contrées méridionales, aux lieux stériles, dans les champs (2).

L'HIPPOCREPIS EN OMBELLE (*hippocrepis comosa*, Linn.) est l'espèce la plus répandue : elle croît dans les contrées tempérées et méridionales, aux lieux secs, crétacés, montueux et boisés. Ses tiges sont dures, un peu diffuses; six a sept paires de folioles oblongues; les inférieures ovales, obtuses; les supérieures plus étroites. Les fleurs sont jaunes, réunies cinq à huit presque en ombelle; les pédoncules axillaires, plus longs que les

---

(1) MATTH., 648, fig. 1; CAMER., 642, fig. 2; LOB., Ic., 2, tab. 82, *pro* 94, fig. 2; DOD., 546, fig. 3; DALÉCH., 492, fig. 1-2; TABERN., 517, fig. 1; J. BAUH. 2, pag. 347, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 10, fig. 1; GARID., Aix, tab. 114, *pro* 35.

(2) CAMER., 642, fig. 1, an H. *comosa*? PARK., Th., 1092, fig. 3; MORIS., § 2, tab. 10, fig. 2; GARID., tab. 33, *pro* 34.

feuilles; les gousses sont étroites, un peu arquées, pendantes, fléchies en zigzag; les sinuosités ou échanorures larges, mais peu profondes (1).

(1) Tabern., Ic., 516, fig. 2; Park., 1092; J. Bauh., 2, pag. 348, fig. 1; Moris., § 2, tab. 10. fig. 3; Garid., tab. 33, *pro* 34; Jacq., Austr. 5, tab. 431.



TRENTE-SIXIÈME GENRE.

CORONILLE. (CORONILLA, Linn.)

TRENTE-SEPTIÈME GENRE.

SAINFOIN. (HEDYSARUM, Linn.)

CORONILLE.

Les coronilles (*coronilla*, Linn.) ornent nos bosquets et nos parterres d'une suite de jolis arbustes, dont les fleurs durent une grande partie de l'été; mais, confondus avec d'autres qui les éclipsent en beauté, c'est dans leur lieu natal qu'il faut les visiter pour connaître tout leur mérite: c'est sur les collines qu'elles jouissent de tous leurs agréments: c'est là que leurs fleurs, d'un beau jaune éclatant, contrastent avec la verdure d'un gazon rare; elles se montrent encore dans les clairières des forêts, aux lieux montueux, s'élancent d'entre les buissons, ou vont se fixer entre les fentes d'une roche stérile: d'autres espèces, la plupart à tige herbacée, embellissent les prairies, les pâturages secs; d'autres, à fleurs panachées de rose, de violet et de blanc, ramassées en bouquets, s'étendent en guirlandes par leur tige rampante. Ornement de la nature

agreste, partout elles plaisent par leur éclat, par la disposition de leurs fleurs réunies en un joli bouquet, et qui a tellement séduit les premiers observateurs, qu'ils l'ont comparé à une petite couronne, et lui en ont donné le nom, exprimé par le mot *coronilla*. Enlevées à leur site natal, placées dans nos jardins, quoique sur un théâtre plus brillant, ces fleurs perdent, dans leur nouvelle position, ces charmes particuliers produits par la place que la nature leur a assignée à la surface du globe.

Il nous faut encore avoir recours au port des espèces de ce genre pour le bien distinguer. Ses fleurs, disposées en couronne ou en tête terminale, le séparent des ornithopes avec lesquels il a beaucoup de rapports. Le calice est à deux lèvres, à cinq dents; le fruit est une gousse grêle, allongée, composée de plusieurs pièces séparées par des cloisons transversales; une semence dans chaque articulation. Les feuilles sont ailées avec une impaire. Ces plantes, si agréables pour la décoration, n'ont aucun emploi dans les usages domestiques.

On a donné le nom d'*emerus*, en grec *emeros* (rempli de douceur, d'agrément) à la CORONILLE DES JARDINS (*coronilla emerus*, Linn.), qui est en effet un fort joli petit arbrisseau, très-rameux, ramassé en buisson, orné d'un feuillage léger, d'un beau vert-clair; chaque feuille composée de cinq à sept folioles un peu en cœur. Les fleurs

sont jaunes, très-nombreuses; l'étendard un peu rougeâtre en dehors; les onglets des pétales beaucoup plus longs que le calice. Les gousses sont grêles, cylindriques, pendantes, fort allongées, subulées. Cette plante porte les noms vulgaires de *séné bâtard*, *faux-baguenaudier*, *emerus*, *securidaca des jardins* : elle croît dans les buissons, les haies, sur le bord des bois, dans les contrées méridionales de l'Europe. On la trouve jusque dans la Suède sur les rochers. On a prétendu que ses feuilles étaient laxatives. On la multiplie de graines, de drageons et de marcottes, dans une terre légère et sablonneuse. Elle est presque toujours chargée de fleurs depuis le mois de mai jusqu'en octobre : ses feuilles restent jusqu'aux gelées. On l'emploie à la décoration des parterres, et pour la décoration des bosquets de printemps. Elle ne craint pas les froids de l'hiver (1). On en distingue une variété à tige moins élevée; on peut en former de petites palissades à hauteur d'appui.

La CORONILLE GLAUQUE (*coronilla glauca*, Linn.) est un autre petit arbrisseau, assez rapproché du précédent, haut d'environ trois pieds; les feuilles d'un vert un peu glauque; les folioles cunéi-

---

(1) CLUS., 1, pag. 97, fig. 1-2; MATTH., 573, fig. 1-2; CAMER., 541; LOB., Ic. 2, tab. 86, fig. 2; DALÉCH., 217, fig. 1; TABERN., Ic. 1091, fig. 1-2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 381, fig. 1, et 382, fig. 1; MORIS., § 2, tab. 10, fig. 7. var.; DUHAM., Arbr. 1, tab. 90.

formes, tronquées au sommet; les fleurs jaunes, odorantes pendant le jour; les onglets des pétales à peine plus longs que le calice. Cette plante croît dans les lieux maritimes des provinces méridionales, sur les rochers. On cultive cet arbrisseau dans les jardins d'agrément, mais il craint les grands froids (1).

La CORONILLE EN JONC (*coronilla juncea*, Linn.), très-distincte par sa forme, a le port d'un petit genêt; ses tiges ressemblent à celles d'un jonc: elles sont lisses, effilées, flexibles, rameuses, presque nues, à écorce fongueuse; les feuilles glauques, distantes, un peu charnues, composées de trois à cinq folioles opposées, linéaires, obtuses; les stipules fort petites; les fleurs jaunes, disposées en petites ombelles à l'extrémité d'un long pédoncule axillaire. Les gousses sont grêles, un peu comprimées avec deux petits rebords opposés. Cette plante croît dans les provinces méridionales de l'Europe, parmi les buissons, sur les collines, le long des côtes maritimes (2).

Parmi les espèces herbacées, il n'en est point de plus belles, de plus élégantes que la CORONILLE BIGARRÉE (*coronilla varia*, Linn.). Ses fleurs environ au nombre de douze, forment véritablement une jolie petite couronne, agréablement mélangée de rose, de blanc et de violet, portée au sommet

(1) MILL., Ic., tab. 289, fig. 2; DUHAM., Arbr. 1, tab. 76.

(2) J. BAUH., 1, pars 2, pag. 383, fig. 2; BARREL., Ic. 133 et 134.

d'un long pédoncule nu. Les tiges sont longues, rameuses, étalées en guirlande sur la terre, garnies de feuilles distantes, ailées; les folioles petites, nombreuses, glabres, ovales et de couleur verte. Cette plante croît dans les prés, dans les bois, aux lieux secs et stériles, dans les contrées tempérées de l'Europe. On prétend qu'elle est un assez bon fourrage pour les bestiaux; on a cependant remarqué qu'elle était presque toujours intacte dans les lieux où elle croît naturellement. D'après ce que dit Bosc, cette plante est dangereuse pour l'homme, sa décoction ayant causé la mort d'une personne qui en prit par mégarde (1).

La CORONILLE A PETITES FEUILLES (*coronilla minima*, Linn.) est une autre petite espèce fort élégante, remarquable par la petitesse de ses folioles nombreuses, ovales, obtuses, un peu rétrécies en coin à leur base, glauques ou un peu grisâtres. Les tiges sont dures, un peu ligneuses, en partie couchées; les rameaux grêles et nombreux; les pédoncules filiformes, allongés, soutenant une tête de fleurs jaunes; les gousses petites, anguleuses, articulées. Cette plante croît sur les collines pierreuses et parmi les rochers, dans les contrées tempérées et méridionales. Je l'ai recueillie dans la forêt de Villers-Cotterets et à Fon-

(1) CLUS., 2, pag. 237, fig. 2; TABERN., Ic. 516, fig. 1, MORIS., § 2, tab. 10, fig. 4.

tainebleau, ainsi que sur les rochers maritimes à Marseille et en Barbarie (1).

Quelques auteurs ont fait un genre particulier de la CORONILLE A GOUSSES PLATES (*coronilla securidaca*, Linn.), sous les noms de *securidaca* et *securigera*, à cause de ses gousses comprimées, prolongées en une longue corne, un peu recourbée; et de ses semences plates et carrées. Ses tiges sont herbacées, glabres, couchées et nombreuses. Les feuilles composées de huit à neuf paires de folioles glabres, en coin, tronquées au sommet, assez grandes. Un pédoncule allongé porte six à huit fleurs jaunes, disposées en couronne. Les gousses sont longues de deux pouces, un peu arquées. Cette plante croît au milieu des champs, dans les provinces méridionales de l'Europe (2).

SAINFOIN.

Les SAINFOINS (*hedysarum*, Linn.) forment un genre très-étendu, dans lequel il a été fait beaucoup de réformes; mais comme la plupart portent sur des espèces étrangères à l'Europe, nous n'en ferons ici aucune mention : il ne résulte pas moins

(1) DALÉCH., 510, fig. 1, *bona*; TABERN., Ic. 1092, fig. 2; MORIS., § 2, tab. 10, fig. 6; J. BAUH., Hist. 2, pag. 351, fig. 2.

(2) CLUS., 2, pag. 236, fig. 2; MATTH., 641, fig. 2; CAMER., 631; LOB., Ic. 2, tab. 76, fig. 2; DOD., 546, fig. 1; DALÉCH., 444, fig. 2, et 445, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 346, fig. 1.

que le caractère de ce genre est un peu difficile à établir. On peut dire en général que le calice est à cinq divisions persistantes; la carène assez grande, obtuse, aplatie; les ailes courtes; les gousses composées de plusieurs pièces (une seule pièce dans les *onobrychis*) articulées, monospermes, plus ou moins orbiculaires, lisses ou tuberculeuses, ou hérissées de petites pointes. Dans les espèces européennes, qui sont en très-petit nombre comparées aux exotiques, les feuilles sont ailées avec une impaire; mais les contrées étrangères fournissent beaucoup d'espèces à feuilles simples, géminées ou ternées.

Ce genre est intéressant sous beaucoup de rapports. Il produit d'excellents fourrages pour les bestiaux, de jolies fleurs pour nos parterres, quelques phénomènes de végétation fort curieux, une belle suite de formes dans les gousses, quoique toutes établies sur un type général.

On trouve, chez les vieux botanistes, les noms d'*hedysarum* et d'*onobrychis;* mais il ne paraît pas qu'ils puissent être appliqués à aucune de nos espèces, quoique leur étymologie annonce des plantes douées d'assez bonnes qualités. Le nom d'*hedysarum* est composé de deux mots grecs, *edus* (doux) *aroma* (parfum), ce qui paraît indiquer une plante qui exhale une odeur agréable. L'*onobrychis*, nom employé par Pline et Dioscoride, est également composé de deux mots grecs, *onos* (âne), *bracho* (je mange). Il est donc ici question

d'une plante qui plaît aux ânes. Ce nom a été donné, par plusieurs auteurs, à diverses plantes légumineuses, au *galega officinalis*, par Fracastor, à quelques astragales par Clusius et C. Bauhin, enfin à plusieurs espèces d'*hedysarum* de Linnée. Tournefort avait formé, avec les *onobrychis*, un genre particulier pour les espèces de sainfoin munies d'une seule articulation : Linnée les a réunies aux *hedysarum;* des auteurs modernes ont rétabli le genre de Tournefort, auquel appartient notre SAINFOIN CULTIVÉ (*hedysarum-onobrychis*, Linn.).

Cette plante qu'on nomme encore *esparcette*, a des racines longues et fortes. Elles produisent plusieurs tiges vertes ou un peu rougeâtres; les folioles sont nombreuses, oblongues, étroites, linéaires, légèrement pubescentes en dessous. Les fleurs sont d'une belle couleur purpurine, rougeâtre, ou quelquefois blanche, réunies en un fort bel épi long de deux ou trois pouces. Les gousses n'ont qu'une seule articulation monosperme, arrondie, dentée, épineuse. Cette plante croît sur les collines, les montagnes, dans les pâturages secs et crayeux, dans les fentes des rochers, particulièrement dans les contrées méridionales (1).

Le sainfoin, aujourd'hui si connu par ses usages

---

(1) CLUS., 2, pag. 232, fig. 2; LOB., Ic. 2, pag. 81, fig. 1; DOD., 548, fig. 2; DALÉCH., 488, fig. 3; TABERN., Ic 514, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 335, fig. 2; PARK., 1082, fig. 1.

économiques, a été long-temps abandonné : il servait de pâture aux troupeaux, mais on ne songeait point à le cultiver; à peine commençait-il à l'être du temps d'Olivier de Serres. Aujourd'hui il couvre des espaces considérables dans presque toute l'étendue de la France et ailleurs. C'est surtout sur les montagnes calcaires que sa culture est précieuse. Doué de fortes racines qui ont quelquefois jusqu'à six pieds de longueur et beaucoup plus, il pénètre avec facilité dans les scissures des roches, et va chercher sa nourriture là où les autres plantes cultivées ne peuvent la trouver. C'est ainsi que le sainfoin, par ses racines vivaces et profondes, brave les chaleurs les plus fortes, les sécheresses les plus prolongées. Ce n'est que depuis qu'il a été introduit dans les Basses-Pyrénées, dans les Basses-Alpes, dans les Cévennes, dans le Jura, dans la Bourgogne et la Champagne, que l'agriculture de ces provinces est devenue florissante. On conçoit combien il est encore important de le multiplier sur les pentes, sur les revers des montagnes, afin d'empêcher l'éboulement des terres dans les vallées, au moyen de ses longues racines et de ses tiges nombreuses. Au reste, presque tous les terrains lui sont favorables, tels que les sables, les argiles sèches, et même les bonnes terres, pourvu qu'elles ne soient pas trop humides, et qu'elles ne retiennent pas les eaux pluviales.

On a donné à ce fourrage le nom de *sainfoin*

ou *saint-foin*, foin par excellence, parce qu'il est en effet celui qui nourrit et engraisse le plus les bestiaux, qui le recherchent avec une grande avidité. Il donne plus de vigueur aux chevaux, plus de fermeté et de saveur à la chair des bœufs, un lait de meilleure qualité aux vaches. Les volailles, surtout les pigeons et les poules, s'accommodent fort bien de ses semences.

Le SAINFOIN A BOUQUETS (*hedysarum coronarium*, Linn.), si intéressant par la beauté de ses fleurs, ne l'est pas moins par ses excellentes qualités. Ses tiges sont glabres, un peu flexueuses, fortement striées; ses feuilles composées de sept ou neuf folioles assez grandes, ovales ou un peu arrondies, bordées d'un liséré blanc et soyeux; les stipules lancéolées, aiguës. De longs pédoncules axillaires se terminent par un très-bel épi touffu, long de deux ou trois pouces, chargé de fleurs d'un beau rouge, quelquefois blanches. Les gousses sont composées d'environ quatre ou cinq articulations glabres, arrondies, comprimées, garnies à leurs deux faces d'aiguillons courts, inégaux, un peu recourbés. Cette espèce croît dans les prés secs des contrées méridionales, dans la Suisse, l'Italie, l'île de Malte, la Barbarie, etc.

Ce sainfoin est au moins aussi précieux en qualités que le précédent; il lui est même préférable dans les contrées où les gelées d'hiver, auxquelles il est très-sensible, ne peuvent l'affecter. Il fournit davantage à cause de la hau-

teur de ses tiges et de l'ampleur de ses feuilles. C'est lui qu'on cultive avec tant de succès à Malte, sous le nom de *sulla :* on lui donne encore ceux de *sainfoin d'Espagne*, *sulla de Calabre*. C'est un grand bienfait pour cette île, dont l'aridité est passée en proverbe. Sans lui, dit Bosc, on ne pourrait y nourrir d'autres bestiaux que quelques moutons et quelques chèvres, encore seraient-ils exposés à mourir de faim pendant l'été, époque où la plupart des plantes fourrageuses se dessèchent complètement, au lieu qu'on y voit passablement de chevaux de luxe, des mulets en assez grand nombre, et des vaches suffisantes pour l'usage des habitants. Le sulla, étant vivace, peut, comme le sainfoin, donner des récoltes pendant plusieurs années; celle de la seconde est plus abondante que celle de la première : mais à Malte, on le cultive comme en France le trèfle, c'est-à-dire qu'on ne le laisse subsister qu'un an : ainsi après la seconde coupe on le retourne, pour mettre une autre culture à sa place, le plus souvent du froment ou de l'orge. Il en résulte une augmentation de terre végétale, si rare dans cette île, qu'on est obligé d'y ajouter une portion de rochers pulvérisés. Il est à désirer que la culture de ce sainfoin s'étende dans les contrées méridionales de la France, où elle n'existe que dans un très-petit nombre de lieux. Ses résultats seraient bien plus profitables que ceux du sainfoin cultivé; il se plaît d'ailleurs,

comme ce dernier, dans les terres calcaires les plus sèches, les plus brûlées par le soleil, et y donne de très-riches récoltes. Cette belle plante est, dans les pays septentrionaux, cultivée parmi les fleurs de plate-bande, où elle produit, vers l'automne, un effet très-agréable (1).

On distingue, dans la division des *onobrychis*, dont les fruits n'ont qu'une articulation, deux espèces très-remarquables par la forme de leurs gousses. La première a été nommée SAINFOIN TÊTE DE COQ (*hedysarum caput galli*, Linn.). Ses gousses, comparées à la tête d'un coq, sont dures, ovales, marquées à leurs deux faces de plusieurs enfoncements, un peu arquées à un de leurs bords, munies d'épines roides, inégales, ordinairement disposées de chaque côté sur trois rangs. Les tiges sont en partie couchées, un peu pubescentes; les folioles au nombre de onze ou treize, étroites, lancéolées, obtuses. Les fleurs sont petites, violettes, peu nombreuses. Cette plante croît aux lieux stériles et montueux dans les contrées méridionales (2).

Le SAINFOIN CRÊTE DE COQ (*hedysarum crista galli*, Linn.), très-rapproché du précédent, s'en distingue par ses gousses plus grandes, munies sur le dos d'une espèce de crête formée par des

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 77, fig. 2; DOD., 549, fig. 1; DALÉCH., 446, fig. 2; PARK., 1087; GÉR., 1235; J. BAUH., 2, pag. 333, fig. 1-2; MORIS., § 2, tab. 11, fig. 7; RIV., 2, tab. 98.

(2) MORIS., § 2, tab. 11, fig. 10.

lames dentées, épineuses, et des cavités inégales à leurs deux faces. Cette espèce croît aux mêmes lieux que la précédente (1).

Nous ne passerons pas sous silence un sainfoin né au Bengale, sur les bords du Gange, qui a fixé les regards des naturalistes, par le mouvement presque habituel de ses folioles. C'est le SAINFOIN OSCILLANT (*hedysarum gyrans*, Linn.). Sa tige est glabre, herbacée, haute de deux ou trois pieds; ses rameaux souples, garnis de feuilles composées de trois folioles très-inégales, pédicellées; la terminale très-grande, les deux latérales fort petites; elles manquent quelquefois ou sont très-caduques. Les fleurs sont rouges, disposées en un épi lâche, axillaire: il leur succède une gousse composée de huit ou neuf articulations un peu hispides et globuleuses.

Il existe beaucoup d'exemples de mouvements particuliers dans les feuilles d'un grand nombre de plantes, surtout dans celles qui appartiennent à la famille des légumineuses. Le plus général est celui que Linnée a nommé leur *sommeil*. Il a lieu assez généralement par le rapprochement des folioles qui s'appliquent les unes sur les autres, restent en cet état pendant toute la nuit, jusqu'à ce que les rayons du soleil naissant viennent les réveiller, en leur faisant reprendre leur position naturelle. Nous en avons cité plusieurs exemples,

(1) Moris., § 2, tab. 11, fig. 11.

surtout en parlant de la sensitive. Le sainfoin oscillant a des mouvements qui lui sont particuliers. Sa foliole terminale est immobile, mais les deux autres, beaucoup plus petites, sont pendant le jour dans une agitation presque continuelle; elles s'élèvent et s'abaissent successivement en décrivant un arc de cercle : tantôt elles se meuvent dans le même sens, tantôt l'une monte, tandis que l'autre descend. On dit que, dans leur pays natal, ce mouvement est très-rapide; il s'exécute plus lentement dans nos serres. Jamais, dit M. Deleuze, il n'est plus vif que dans le temps de la fécondation : il cesse la nuit, et toutes les folioles sont abaissées lorsque la plante dort; il se ralentit lorsque la plante est malade, ou lorsqu'elle est fatiguée soit par le vent ou par une trop grande chaleur.

Cette plante singulière a été découverte au Bengale, dans les lieux humides et argileux, aux environs de Dacca, par miladi Monson, que son zèle pour l'histoire naturelle avait déterminée à entreprendre un voyage dans les Indes. La mort l'a surprise au milieu de ses courses botaniques. Linnée a consacré à sa mémoire un genre de plantes sous le nom de *monsonia*. Ce sainfoin a été introduit, pour la première fois en Europe, dans le jardin du lord Bute, à Lutonparck, en Angleterre, en 1777, puis cultivé au Jardin du Roi à Paris. Il fleurit en mars : sa culture demande beaucoup de soins; il doit être renfermé

dans une serre-chaude, et n'en sortir presque jamais.

Les Indiens, qui ne négligent point la connaissance des plantes, n'ont point manqué de remarquer les mouvements singuliers des feuilles de celle-ci, et ce phénomène était trop extraordinaire pour qu'il ne devînt pas, chez une nation superstitieuse, l'objet d'un culte particulier. Ils cueillent, à un certain jour de l'année, qu'ils nomment *luchinus*, les deux folioles latérales, dans l'instant où elles sont le plus rapprochées: ils les pilent ensemble avec la langue d'une espèce de chouette, et l'amant, plein de foi, croit, avec cette préparation, se rendre favorable l'objet de son amour. Nous devons ce récit à milady Monson.



QUATRE-VINGT-HUITIÈME FAMILLE.



LES TÉRÉBINTHACÉES.



Cette famille est composée en très-grande partie d'arbres ou d'arbrisseaux exotiques. S'ils ne brillent point par leurs fleurs, ils intéressent sous d'autres rapports bien plus importants. Nous en possédons peu en Europe, mais il n'en est pas un seul qui ne soit pour nous de quelque utilité. Considérés dans leur nature, ils sont tous remarquables par une élégance qui leur est particulière, par un beau feuillage composé de feuilles ailées, quelques-unes simples ou ternées. Les fleurs sont petites, hermaphrodites ou unisexuelles, la plupart disposées en panicules. Leur calice est d'une seule pièce, découpé ou denté; la corolle à trois ou cinq pétales (quelquefois nuls), insérés à la base du calice, alternes avec ses divisions; des étamines en nombre égal à celui des pétales, ou double, insérées au même point; un ovaire simple et libre, ou plusieurs surmontés

chacun d'un style; une capsule, une baie ou un drupe, à une ou plusieurs loges monospermes; les semences sans périsperme, renfermées dans une noix; la radicule inclinée sur les lobes.

Presque toutes les plantes de cette famille fournissent un suc propre résineux ou gommo-résineux, employé à plusieurs usages économiques, particulièrement pour la composition des vernis. Il en est qui portent des fruits d'une saveur agréable, d'autres dont le bois est recherché pour les arts d'utilité ou d'agrément. Leur écorce, leur racine ont aussi leur utilité dans la teinture, dans la médecine. Ces avantages et beaucoup d'autres nous sont fournis particulièrement par les espèces étrangères : nous les retrouvons en partie dans nos plantes européennes, dont nous ne possédons que trois ou quatre genres : les autres croissent dans l'Amérique septentrionale, à la Chine, au Japon, au cap de Bonne-Espérance, etc. On est parvenu à en acclimater quelques-uns en France et dans d'autres contrées de l'Europe.



PREMIER GENRE.

SUMAC. (RHUS, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

CAMELÉE. (CNEORUM, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

PISTACHIER. (PISTACIA, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

NOYER. (JUGLANS, Linn.)

SUMAC.

LES SUMACS (*rhus*, Linn.) forment un grand et beau genre, caractérisé par des fleurs hermaphrodites, quelquefois dioïques ou polygames. Leur calice est à cinq divisions profondes; cinq pétales, autant d'étamines; un ovaire chargé de trois styles courts; une baie ou un drupe renfermant un ou plusieurs osselets monospermes. On a conservé en français le nom de *sumac*, que ce genre porte chez les Arabes. Celui de *rhus*, vient du grec *roos* ou *rous* (rouge), à cause de la couleur rouge des fruits dans plusieurs espèces, et de celle que

prennent les feuilles en automne. Nous ne possédons en Europe que les deux espèces suivantes.

Le SUMAC DES CORROYEURS (*rhus coriaria*, Linn.), *roux* ou *roure des corroyeurs*, ainsi nommé parce que les anciens se servaient de l'écorce de cette plante, et même de toutes ses parties, de nature astringente, pour tanner les peaux. On en fait encore le même usage dans plusieurs contrées. Cette espèce est un arbrisseau velu, qui croît en buisson, et s'élève à la hauteur de six ou huit pieds. Ses feuilles sont alternes, ailées avec une impaire; les folioles ovales-lancéolées, dentées et velues. Les fleurs sont d'un blanc-verdâtre, petites, nombreuses, réunies au sommet des rameaux, en épis denses et serrés: elles paraissent au printemps. Les baies qui leur succèdent prennent une couleur rouge en mûrissant. Cette plante croît aux lieux secs et pierreux, dans le midi de la France, en Espagne, en Italie, dans le Levant, la Barbarie, etc. (1).

Dans plusieurs contrées de l'Espagne et de l'Italie, on réduit en poudre, après les avoir fait sécher, toutes les parties de cette plante, et on s'en sert pour tanner les cuirs, particulièrement les peaux de chèvre, dont on fabrique le maroquin. On teint en jaune avec l'écorce des tiges, et

(1) CLUS., 1, pag. 17, fig. 1; MATTH., tab. 186, fig. 1; CAMER., 121; LOB., Ic., 2, tab. 98, fig. 1; DOD., 779, fig. 1; DALÉCH., 107, fig. 1; TABERN., Ic. 1027, fig. 1; J. BAUH., 1, pag. 555, fig. 1.

en brun avec celle des racines. Les fruits ont une saveur acide assez agréable; les anciens les employaient comme assaisonnement. Les Turcs en font encore le même usage, et en augmentent la force en les faisant macérer dans le vinaigre. Leur infusion procure une boisson rafraîchissante et astringente. Autrefois on en faisait usage en médecine, pour apaiser les diarrhées. Ce remède est passé de mode, jusqu'à ce qu'il soit rappelé quelque jour comme une découverte nouvelle. On trouve dans Théophraste (lib. V, cap. 18) une assez bonne description de cette plante. En parlant du même arbrisseau, Dioscoride dit que quelques-uns le nommaient *erythron*, à cause de la couleur rouge de ses fruits, dont on se servait pour tanner les cuirs. Pline dit également (lib. 24, cap. 11) qu'on employait cet arbrisseau au tannage; que ses baies sont astringentes, et qu'on les mange avec les viandes.

Le SUMAC FUSTET (*rhus cotinus*, Linn.) est devenu, par son élégance et la légèreté de son feuillage, un arbrisseau d'ornement : il produit surtout un très-bel effet, lorsque après la floraison, il se montre avec ses belles panicules soyeuses, étalées, offrant l'aspect de grosses houppes de duvet, souvent teintes de pourpre ou de couleur de chair, d'une grande légèreté. C'est d'ailleurs un arbrisseau touffu, très-rameux. Les feuilles sont simples, d'un vert-tendre, ovales, elliptiques ou un peu arrondies; les fleurs petites

et verdâtres. Les fruits sont des baies glabres, fort petits, de couleur rougeâtre. Cette espèce croît sur les collines et dans les sols arides, en Suisse, en Italie et dans nos départements méridionaux (1).

Cet arbrisseau laisse échapper de toutes ses parties, quand on les froisse, une odeur forte ; il renferme dans ses feuilles des qualités vénéneuses : il paraît même dangereux, au moins pour certaines personnes délicates, de les trop manier. Thuillier cite à ce sujet (*Journ. bot.*, v. 4, p. 124) l'exemple d'une dame qui, pour avoir, dans une herborisation, tenu à la main un rameau de fustet en fleurs, éprouva un engourdissement qui s'étendit jusque dans le bras, qui fut, le lendemain, couvert de pustules. On l'emploie, dans les arts, aux mêmes usages que le sumac des corroyeurs. Son bois, veiné de jaune, de blanc et de vert, est recherché par les tourneurs, les ébénistes et les luthiers. Le bois et l'écorce des racines fournissent une couleur d'un jaune-orangé, qui sert pour teindre les draps et les maroquins, mais peu durable, lorsqu'elle est appliquée seule. Il est probable que Pline a voulu parler du fustet, lorsqu'il dit (lib. 16, cap. 18) : *In Apennino frutex qui vocatur cotinus ad linamenta modo conchylii*

---

(1) Clus., 1, pag. 16, fig. 1 ; Matth., 187, fig. 1-2 ; Camer., 123 ; Lob., Ic. 2. tab. 99, fig. 1 ; Dod., 780, fig. 1 ; Daléch., 193, fig. 2 ; Tabern., Ic. 1045, fig. 1-2 ; J. Bauh., 1, pag. 494, fig. 1.

colore insignis. « Il croît dans les Apennins un « arbrisseau nommé *cotinus*, qui sert à teindre « les étoffes de lin en une couleur pourpre. »

Parmi les espèces exotiques introduites en Europe, l'espèce la plus généralement cultivée est le SUMAC DE VIRGINIE (*rhus typhinum*, Linn.), bel arbre de quinze à vingt pieds et plus, dont le bois est satiné, de couleur jaune et verte, disposée par zones. Les jeunes rameaux sont cotonneux; les feuilles ailées prennent une couleur pourpre aux approches de l'hiver; les folioles sont oblongues, lancéolées et dentées; les fleurs petites, réunies en grappes courtes, épaisses, rougeâtres, hérissées de poils rouges ou cendrés. Il leur succède de petites baies également rouges et velues: elles sont acides, rafraîchissantes; on en fait d'assez bonne limonade. Il découle, de leur écorce incisée, une résine abondante.

Le SUMAC GLABRE (*rhus glabrum*, Linn.) ressemble beaucoup au précédent, et jouit des mêmes propriétés, mais il n'est presque point velu. Il est, comme lui, originaire de l'Amérique septentrionale, ainsi que le SUMAC COPAL (*rhus copallinum*, Linn.), dont les folioles sont entières, courantes le long du pétiole. Il découle, des incisions faites à son écorce, une résine jaune et transparente, connue dans le commerce sous le nom de *copal d'Amérique*. On en compose un vernis qui approche beaucoup de celui de la Chine et du Japon.

Le SUMAC VERNIS (*rhus vernix*, Linn.) est celui qui donne le plus beau vernis. On le trouve depuis la Caroline jusque dans le Canada; on le regarde comme le même que celui qui croît au Japon. Cet arbre est très-malfaisant: il en découle un suc blanc qui se noircit à l'air, et qui est employé par les Japonais comme un des plus agréables vernis. Des semences de ce même arbre on retire une huile employée au Japon pour la fabrication des chandelles. Cet arbre s'élève à la hauteur de douze ou quinze pieds. Ses folioles sont entières comme celles du copal, mais leur pétiole n'est point ailé.

Le SUMAC VÉNÉNEUX (*rhus toxicodendron*, Linn.), qui, comme nous l'avons vu, n'est pas le seul, ne s'élève guère qu'à quelques pieds de haut dans nos jardins; mais dans l'Amérique septentrionale, son pays natal, il grimpe comme le lierre, au moyen des racines qui sortent de ses tiges. Bosc dit l'avoir vu parvenir au sommet des plus grands arbres, et acquérir un tronc de quatre pouces de diamètre. Ses feuilles sont ternées; ses fleurs dioïques; ses baies sèches, d'un blanc-jaunâtre. D'après Kalm, le suc de cette plante est très-vénéneux pour certaines personnes, tandis que d'autres n'en sont point affectées. « J'ai été plusieurs fois témoin, dit M. Desfontaines, d'accidents très-fâcheux arrivés à des jardiniers qui en avaient coupé des branches sans précaution. Il leur était survenu des ampoules, des pustules

très-vénéneuses, et j'ai quelquefois vu le mal gagner de proche en proche, et se répandre successivement sur toutes les parties du corps, quoiqu'il n'y en eût eu qu'une seule d'affectée primitivement. Cet arbre et le précédent devraient être exclus de tous les jardins, excepté des écoles de botanique. »

CAMÉLÉE.

La CAMÉLÉE A TROIS COQUES (*cneorum tricoccos*, Linn.) est un petit arbrisseau dont les fleurs ont peu d'éclat, mais qui offre de l'agrément dans son feuillage toujours vert et luisant. Il se présente sous la forme d'un buisson épais, touffu, haut d'environ deux pieds, divisé en beaucoup de rameaux glabres, verdâtres. Les feuilles sont assez semblables à celles de l'olivier, mais plus étroites, entières, obtuses, d'une forme elliptique. Les fleurs paraissent dans l'été : elles sont petites, de couleur jaune, axillaires, presque sessiles. Le calice est petit, persistant, à trois ou quatre dents; autant de pétales et d'étamines; un ovaire supérieur; un style; trois stigmates. Le fruit est une baie sèche, à trois ou quatre coques monospermes, rouges et ridées. Cette plante croît dans le midi de l'Europe, en France, en Espagne, etc., sur les rochers, aux lieux pierreux (1). Toutes ses

(1) CLUS., 1, pag. 87, fig. 1; MATTH., 871, fig. 2; LOB., Ic. 369, fig. 2; DOD., pag. 363, fig. 1; CAMER., 973; DALÉCH., 1664, fig. 1, et 1665, fig. 1; TABERN., 1075, fig. 2; DUHAM., Arbr. 1, tab. 60.



A P del. Litho. de C. Motte

Pistachier cultivé

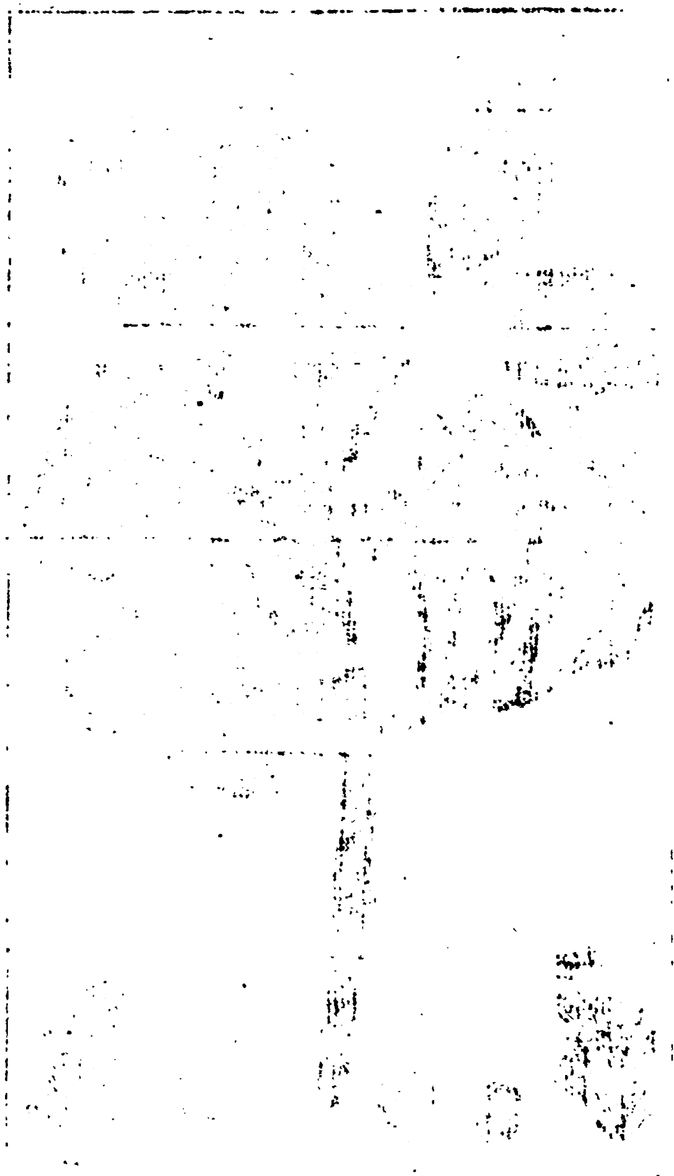
[illegible] elles sont âcres et caustiques ; elle [illegible] un purgatif violent. On l'emploie pour [illegible] vent des [illegible] des Fesquets ; mais il faut la [illegible] des froids de l'hiver. On lui a donné le nom de *encorum*, du grec *creo* (je pique), à cause de ses qualités caustiques et brûlantes. On trouve le nom de [illegible] dans [illegible] qu'on ne peut rapporter à notre plante, mais plutôt à un [illegible], ainsi que le *chamælea* de Dioscoride.

PISTACHIER.

LES PISTACHIERS (*pistacia*, Linn.) [illegible] même dénomination [illegible] proprement dit, le *terebinthe* [illegible], [illegible], résineux, de médiocre grandeur, d'un [illegible] agréable, d'un feuillage [illegible], presque toujours vert, réunis par [illegible] disposées en chatons [illegible] en fleurs. Les fleurs [illegible] offrent [illegible] fort petit, à cinq divisions ; point de corolle ; [illegible] étamines ; les anthères tétragones ; dans les [illegible] femelles, le calice est à trois ou quatre divisions, l'ovaire ordinairement surmonté de [illegible] [illegible] osseux, [illegible] [illegible] ailées, avec ou sans impaire.

LE PISTACHIER [illegible] (Linn.), [illegible] vingt à [illegible] [illegible] les bran- [illegible]

[illegible]



parties sont âcres et caustiques : elle passe pour un purgatif violent. On l'emploie pour garnir le devant des massifs des bosquets ; mais il faut la garantir des froids de l'hiver. On lui a donné le nom de *cneorum*, du grec *cneo* (je pique), à cause de ses qualités caustiques et brûlantes. On trouve le nom de *cneorum* dans Théophraste, qu'on ne peut rapporter à notre plante, mais plutôt à un daphné, ainsi que le *chamælea* de Dioscoride.

PISTACHIER.

Les PISTACHIERS (*pistacia*, Linn.) renferment, sous la même dénomination générique, le *pistachier* proprement dit, le *térébinthe* et le *lentisque*, arbres résineux, de médiocre grandeur, d'un port agréable, d'un feuillage assez joli, luisant, presque toujours vert, réunis par leurs fleurs dioïques, disposées en chatons lâches, garnis d'écailles uniflores. Les fleurs mâles offrent un calice fort petit, à cinq divisions ; point de corolle ; cinq étamines ; les anthères tétragones : dans les fleurs femelles, le calice est à trois ou quatre divisions ; l'ovaire ordinairement surmonté de trois styles. Le fruit est un drupe renfermant un noyau osseux, monosperme. Les feuilles sont alternes, ailées, avec ou sans impaire.

Le PISTACHIER CULTIVÉ (*pistacia vera*, Linn.), arbre de vingt à vingt-cinq pieds, dont les branches sont étalées et fortes ; les feuilles ailées ou ternées ; les folioles ovales ou lancéolées, grandes,

entières; les fleurs en chatons, tant mâles que femelles; les fruits ovales, de la grosseur d'une olive, de couleur roussâtre, ridées à l'extérieur, renfermant une amande huileuse et douce, qui porte le nom de *pistache*. Cette plante croît dans l'Asie, la Perse, le Levant, les Indes, etc.

Le pistachier, aujourd'hui cultivé dans la plupart des contrées méridionales de l'Europe, y a été introduit par l'empereur Vitellius, qui le tira de la Syrie et le transporta à Rome, vers la fin du règne de Tibère, ainsi que Pline nous l'apprend. Sa culture a occasioné plusieurs variétés, qui toutes fournissent des amandes plus ou moins agréables à manger. Des auteurs les ont considérées comme autant d'espèces, telles que le *pistacia trifoliata - narbonensis*, etc., quoiqu'il soit très-probable que le *pistacia* de Dioscoride soit le même que le nôtre. Sa description est si imparfaite, qu'il est difficile de l'y reconnaître. Son nom est d'origine arabe, altéré du mot *foustaq*, selon Forskhall (1).

L'amande des pistaches est d'un vert-clair, d'une odeur légèrement balsamique, et d'une saveur oléagineuse fort agréable : elle se rapproche beaucoup des amandes douces par toutes ses propriétés physiques, et même par sa composition

(1) Matth., 222, fig. 1; Camer., 170; Lob. Ic. 2, tab. 100, fig. 1-2; Dod., 817, fig. 1-2; Daléch., 361, fig. 1, et app. 31, fig. 2; Tabern. 1025, fig. 1, et 1026, fig. 1; Black., 461; J. Bauh., 1, p. 275, fig. 1.

chimique : en effet, sa substance se compose d'huile douce, de fécule et de mucilage coloré par une matière verte; d'où il résulte que les pistaches doivent à la fécule qu'elles renferment, leur propriété nutritive, fortifiante, et à l'huile douce qu'on en extrait par l'expression, les vertus adoucissantes, émollientes, relâchantes qu'elles possèdent à un haut degré. En vieillissant, elles rancissent avec une grande facilité : dans cet état, elles occasionnent des rapports et un sentiment d'âcreté dans la gorge. Les pistaches se mangent crues; plus ordinairement on en fait des dragées couvertes de sucre ou de chocolat, nommées diablotins : on en compose des crèmes et des glaces, auxquelles on mêle du jus d'épinards, pour leur donner une couleur verte; on en prépare une émulsion employée aux mêmes usages que celle des amandes douces.

Le PISTACHIER TÉRÉBINTHE (*pistacia terebinthus*, Linn.), bel arbre d'une grandeur médiocre, dont les feuilles sont composées de sept à neuf folioles ovales, oblongues, obtuses, vertes et luisantes, un peu blanchâtres en dessous; le pétiole légèrement ailé entre les folioles; les fleurs fort petites, paniculées, auxquelles succèdent de petits drupes, de la grosseur d'un pois. Cet arbre croît dans les contrées méridionales, dans le Levant, la Barbarie. Il exhale le soir, surtout dans ce dernier pays, une odeur résineuse, pénétrante, assez

forte, que j'ai souvent ressentie à des distances très-éloignées (1).

Il y a tout lieu de croire que l'arbre mentionné par les plus anciens écrivains, sous le nom de *terebinthos*, est la même plante que la nôtre. Peut-être ont-ils aussi compris, sous la même dénomination, le pistachier et le lentisque. On le trouve souvent cité dans Théophraste et dans Pline. Dans les livres des Hébreux il est souvent employé comme sujet de comparaison. S'agit-il de peindre la corruption du peuple juif, Isaïe le compare à un térébinthe qui étend au loin ses branches mortes; ailleurs, ces mêmes branches dans leur vigueur, et dont l'épais feuillage produit beaucoup d'ombre, est l'emblème de la Divinité, dont la protection plane sur tous les humains. Jacob enfouit sous un térébinthe, derrière Sichem, les idoles que ses gens avaient rapportées de la Mésopotamie.

Dans les pays chauds, une résine, sous le nom de *térébenthine*, découle naturellement par les fentes de l'écorce du térébinthe; on l'obtient bien plus abondante par les incisions. Elle est d'abord liquide, d'un blanc-jaunâtre, tirant sur le bleu: elle s'épaissit par le contact de l'air. On la nomme

---

(1) Clus., 1, pag. 15, fig. 1; Matth., 108, fig 1; Lob., Ic. 2, tab. 97, fig. 1; Dod., 870, fig. 1-2; Daléch., 61, fig, 2; Tabern., 1025, fig. 2; J. Bauh., 1, pag. 278, fig. 2.

térébenthine de Chio, parce qu'elle est plus particulièrement recueillie dans cette île. On la ramasse le matin, pendant tout l'été, avec une spatule, sur le tronc des arbres, et sur des pierres plates, placées exprès au pied de ces arbres, pour en recevoir le suc résineux, que l'on purifie, après l'avoir rendu liquide : on le coule à travers de petits paniers. La petite quantité que fournissent même les arbres les plus forts, a rendu cette résine très-chère, même à Chio. Une partie se consomme dans le Levant, l'autre est transportée à Venise, où très-souvent elle est altérée, en la mêlant avec de la térébenthine de mélèze, dite térébenthine de Venise. On la trouve rarement dans son état de pureté, excepté dans l'île de Chio ; elle est alors plus épaisse, d'une odeur plus agréable, beaucoup moins amère et sans âcreté.

Les habitants de la Perse et de tout le Levant mâchent habituellement de la térébenthine cuite. Ils la regardent comme propre à rendre l'haleine agréable, à blanchir et consolider les dents, et à exciter l'appétit. Autrefois on l'employait en médecine, même du temps d'Hippocrate, comme résolutive et vulnéraire : aujourd'hui elle est à-peu-près abandonnée. Dans l'île de Chio on mange les fruits du térébinthe, fort petits et un peu astringents. On les marine pour les conserver : leur amande a le goût de la pistache. L'écorce de l'arbre répand, en brûlant, une odeur pénétrante qui le fait quelquefois employer au lieu d'encens. Les té-

rébinthes sont souvent chargés de grosses vessies rondes ou allongées, qui renferment une petite quantité de résine très-limpide, très-odorante. Elles sont occasionées par une espèce de *cynips*, qui dépose ses œufs sous l'écorce. Il paraît qu'on pourrait retirer de ces sortes de galles une couleur propre à teindre les laines en écarlate. On dit que cet usage a déja lieu en Espagne.

Le PISTACHIER LENTISQUE (*pistacia lentiscus*, Linn.) est d'un aspect agréable : il s'élève peu, et se divise en rameaux nombreux, touffus, formant une cime arrondie en tête. Ses feuilles sont ailées, sans impaire, persistantes, composées de folioles dures, lancéolées, un peu étroites ; le pétiole légèrement ailé, membraneux entre les folioles. Les fleurs sont disposées en grappes sessiles, axillaires, très-serrées ; celles des fleurs femelles plus lâches ; les anthères purpurines. Le fruit consiste en de petits drupes globuleux, rougeâtres ; bruns ou noirâtres en mûrissant. Cet arbre croît naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe, dans le Levant, la Grèce, la Barbarie (1).

Le lentisque est connu, et même cultivé depuis la plus haute antiquité. On croit qu'il pourrait bien être le *schinos* de Théophraste et celui de Dioscoride. Quant à son nom vulgaire, il vient

---

(1) CLUS., 1, pag. 14, fig. 1 ; MATTH., 105, fig. 1 ; LOB., Ic. 2, tab. 96, fig 2 ; CAMER., 50 ; DOD., 871, fig. 1 ; DALECH., 63, fig. 1 ; TABERN., Ic. 1006, fig. 2 ; J. BAUH., 1, pag. 285, fig. 1.

du latin *lentescere* (amollir, devenir gluant) expression relative à la résine qu'il fournit. Son bois répand, au feu, une odeur aromatique très-agréable. On lui attribue la propriété de fortifier les gencives; on en fait des cure-dents, et on l'emploie, comme astringent, dans plusieurs compositions pharmaceutiques. Les baies fournissent, par expression, une huile assez douce, que les Turcs préfèrent à l'huile d'olive pour leurs lampes: mais le principal mérite de cet arbre est de fournir, dans les pays chauds, cette résine connue sous le nom de *mastic*. Je doute cependant que l'arbre qui la produit soit le même que celui qui croît dans nos provinces méridionales, même en Barbarie, où je l'ai observé: il n'en coule point de résine naturellement, ni même par incision, quoique la chaleur de ce climat soit au moins aussi forte que celle de l'île de Chio. Si l'arbre dont on la retire n'est pas une autre espèce, il doit en être au moins une variété. Tournefort dit que ses feuilles sont plus larges. Il en a observé la culture, et a décrit la récolte du mastic à Chio.

Cette culture ne consiste qu'à le provigner: on a, par ce moyen, beaucoup de jeunes pieds vigoureux, qui fournissent plus de résine que les vieux; c'est pour cela, dit Tournefort, que les lentisques de l'île de Chio ne sont point alignés dans les champs, mais qu'ils naissent par gros pelotons écartés les uns des autres. L'entretien de ces arbres ne demande aucun soin; il n'y a qu'à

les bien choisir, et les faire multiplier en couchant en terre les jeunes tiges. On commence les incisions le premier jour du mois d'août, en coupant en travers et en plusieurs endroits, l'écorce des troncs avec de gros couteaux, sans toucher aux jeunes branches. Dès le lendemain de ces incisions, on voit distiller le suc par petites larmes, dont se forment peu-à-peu les grains de mastic : ils se durcissent sur la terre, et composent souvent des plaques assez grosses; c'est pour cela que l'on balaie avec soin le dessous de ces arbres. Le fort de la récolte est vers la mi-août, pourvu que le temps soit sec et serein. Vers la fin de septembre, les mêmes incisions fournissent encore du mastic, mais en moindre quantité; on passe le mastic dans un tamis clair, pour en séparer les ordures : la plus forte partie de cette récolte sert à payer le tribut au grand-seigneur.

Les sultanes consomment la plus grande quantité du mastic destiné pour le sérail : elles en mâchent pour rendre leur souffle plus agréable, surtout le matin à jeun. On met aussi des grains de mastic dans des cassolettes et dans le pain avant de le mettre au four. Ce mastic doit être par petits grains clairs, transparents, d'un blanc-jaunâtre, d'une odeur agréable.

M. Desfontaines a observé, aux environs de Cafsa, en Barbarie, une autre espèce de pistachier (*pistacia atlantica*, Desf.), grand arbre, d'environ soixante pieds, qui fournit du mastic de la

même nature que celui du lentisque, que les Arabes recueillent avec soin, et dont ils font le même usage. Ils en mangent les fruits, après les avoir pilés avec des dattes.

NOYER.

Quoique le NOYER (*juglans*, Linn.) habite l'Europe depuis bien des siècles, il n'y existe encore que comme étranger, n'ayant pas pu s'y acclimater entièrement, incapable de résister aux froids des hivers rigoureux. Il est originaire de la Perse et des bords de la mer Caspienne : Michaux l'a retrouvé en abondance dans ces contrées en 1782. Le nom de *juglans*, traduit du grec, que nous lui avons conservé, est une preuve de sa haute antiquité, et nous reporte à ce temps où les glands formaient la principale nourriture des premiers habitants de la Grèce et de plusieurs autres contrées de l'Asie : mais il est à remarquer que l'on attache à ce mot de *gland* une idée peu exacte, par la fausse interprétation que la plupart des historiens et des poètes lui ont donnée. Le nom de *gland* avait chez les anciens Grecs une signification très-étendue : ils l'appliquaient à tous les fruits dont les coques ligneuses renfermaient une amande; ainsi le fruit du noyer était également pour eux une sorte de gland; et comme sa saveur agréable l'emportait sur toutes les autres espèces, ils le distinguèrent par le nom grec de *Dios balanos* (gland de Jupiter), *Jovis glans* en

latin, et par abréviation *juglans*, gland par excellence. C'est l'opinion de Pline et de plusieurs autres écrivains distingués.

D'autres rapports non moins agréables nous rendent le noyer intéressant. Quand il nous couvre de son ombre, ou qu'il nous attire par ses fruits, il nous rappelle les beaux jours de notre première jeunesse. Combien de fois ne l'avons-nous pas lacéré, mutilé, dans l'espoir de lui dérober quelques-uns de ses fruits, traitement dont il se plaint dans ces vers d'Ovide :

Nux ego juncta viæ, cum sim sine crimine vitæ,
A populo saxis prætereunte petor.

Cette petite guerre innocente, qui exerçait en même temps notre adresse et nos forces, avait toujours des suites agréables. Les noix obtenues par droit de conquête, étaient encore les instruments de nouveaux jeux, et la récompense du vainqueur. La plupart de ces jeux datent de loin; ils étaient en usage parmi la jeunesse romaine, et plus variés que chez nous. Ovide les a décrits dans un petit poème intitulé : *De Nuce*. C'est à raison, sans doute, de ces jeux de l'enfance, que les nouveaux époux jetaient des noix aux enfants de la noce, soit pour leur offrir des amusements de leur âge, soit pour signifier la gravité des devoirs de l'union conjugale, qui devaient faire oublier les jeux du premier âge. On distribuait

encore des noix aux Romains pendant la célébration des fêtes céréales. Chez nous, dans l'institution de la fête de la rosière à Salency, près de Noyon, établie par saint Médard, on présente, au retour de la cérémonie, à la jeune fille couronnée, une collation composée de noix et de quelques autres fruits du pays.

Les noix ornent peu les tables de l'opulence et du luxe; mais elles paraissent dans les fêtes champêtres, comme l'emblème de la simplicité des mœurs de nos premiers pères, et de la frugalité de leurs repas : il semble que ce soit un reste précieux de ces temps reculés, qu'on a nommés l'*âge d'or*. Il est bien certain d'ailleurs que le noyer est connu depuis un très-grand nombre de siècles, comme je l'ai dit plus haut, qu'il devait l'être par Théophraste, quoiqu'on soit un peu embarrassé pour retrouver dans ses ouvrages le nom qu'il lui donne. Quelques-uns ont prétendu que c'est l'arbre qu'il appelle *caryon;* mais le défaut de description et le peu qu'il en dit, laissent beaucoup d'incertitudes et ne permettent pas de prononcer.

Jusqu'à l'époque de la découverte de l'Amérique, on ne connaissait en Europe qu'une seule espèce de noyer, le NOYER CULTIVÉ (*juglans regia*, Linn.), grand et bel arbre, qui s'élève fort haut, et se divise en branches très-étalées. Ses feuilles sont grandes, composées de cinq ou sept folioles glabres, ovales, entières. Les fleurs sont monoïques,

séparées sur le même individu ; les mâles réunis sur un chaton pendant, garni d'écailles portées chacune sur un pédicelle horizontal. Le calice est à six divisions profondes ; point de corolle; dix-huit à vingt étamines presque sessiles ; ses anthères à deux loges : les fleurs femelles solitaires, réunies deux ou trois sur le même chaton ; un calice double à huit divisions ; l'extérieur plus court ; un ovaire inférieur surmonté de deux styles courts, épais, terminés par des stigmates réfléchis, comme frangés à leur face supérieure ; un drupe renfermant une noix à deux valves et une amande irrégulière, sillonnée en réseau, partagée à sa base en quatre lobes séparés par des cloisons membraneuses (1).

Le noyer présente un assez grand nombre de variétés ; les principales sont, après le noyer commun, 1° le *noyer à gros fruits*, ou *noyer de jauge*, ou de *Saint-Cyrille*, noix de Saint-Gilles. Ses fruits sont au moins deux fois plus gros, mais leur amande diminue presque de moitié : ils doivent être mangés frais. L'arbre qui les produit est plus élevé que les autres ; il croît plus promptement ; mais son bois est moins dur, et si l'on ne cherchait que la beauté de l'ombrage, cette variété serait à préférer.

2° La *noix de mésange*, ou *à coque tendre*,

---

(1) Fuchs, 379; Trag., 1092 ; Matth., 223, fig. 1; Camer., 172; Lob., Ic., 2, tab. 108, fig. 1 ; Dod., 816 ; fig. 1 ; Daléch., 321, fig. 1 ; Tabern., Ic. 971, fig. 1 ; J. Bauh., 1, pag. 241, fig. 1.

ainsi nommée, parce que son écaille est si tendre, que les mésanges peuvent aisément la percer à coups de bec, qu'elles se nourrissent de l'amande, dont elles sont très-friandes. Ces noix sont d'un goût plus délicat; elles fournissent d'ailleurs une grande quantité d'huile. Cette variété n'est pas très-répandue. M. Trattinik, botaniste allemand, dit avoir vu un individu du *juglans regia*, qui ne donnait jamais de chaton mâle, mais qui portait tous les ans une grande quantité de noix à coque tendre.

3° La *noix anguleuse*, ou *à coque dure*, *noix bocage; estrechano*, en provençal, selon Garidel, tire son nom de l'épaisseur et de la dureté de sa coque. Quoique cette noix soit la moins estimée, néanmoins l'arbre qui la produit mérite d'être cultivé à cause de son bois, plus dur, plus fort, et plus agréablement veiné.

4° Le *noyer tardif*, ou *de la Saint-Jean*, ne commence à pousser ses feuilles qu'en juin, et ne fleurit que vers la fin du mois: il en résulte que cet arbre est moins sujet aux gelées tardives; mais son fruit ne mûrit point parfaitement, et doit être mangé frais.

Tout est précieux dans le noyer. L'emploi de son fruit est bien connu. Ses qualités diverses dépendent de sa maturité plus ou moins avancée. Dans leur première jeunesse, on les confit avec du sucre et des aromates; ils forment un aliment fort agréable, favorable à l'estomac. Avant leur

parfaite maturité, on les mange sous le nom de *cerneaux*, mets de dessert très-recherché, mais dont la viscosité peut être nuisible aux personnes faibles et délicates. Les noix mûres sont moins difficiles à digérer, surtout lorsqu'elles sont récentes; mais en vieillissant, elles deviennent rances. L'huile de noix exprimée sans le concours du feu, lorsqu'elle est récente, qu'elle provient des fruits de l'année, est très-douce, et peut être employée dans nos aliments; dans le cas contraire, elle exhale une odeur forte, irrite la gorge: on l'emploie pour l'éclairage et la fabrication du savon, pour la composition du vernis et autres usages économiques. Comme elle est de nature siccative, elle devient utile aux peintres et aux broyeurs de couleurs. Le marc qui reste sous le pressoir, lorsqu'on a exprimé l'huile de noix, forme une substance très-nourrissante, employée avec avantage pour engraisser les bestiaux. Le brou de la noix est d'une saveur âcre, très-amère, qui quelquefois excite le vomissement. Macéré dans l'eau, il donne une couleur brune très-solide que les menuisiers emploient pour colorer les bois blancs. Avec le sucre et l'eau-de-vie, on en forme le ratafia de brou de noix, regardé comme stomachique. Si l'on met tremper du brou de noix dans l'eau, et qu'on la répande dans un lieu où il y a des vers, on les voit à l'instant sortir à la surface de la terre : c'est un moyen que les pêcheurs emploient fréquemment pour s'en pro-

curer. Duhamel dit que les mouches n'approchent pas des chevaux épongés avec de l'eau où l'on a mis macérer des feuilles de noyer.

Le bois du noyer est le plus beau qu'on puisse employer pour toutes sortes de meubles. Il est doux, liant, flexible, se taille bien au ciseau, et prend au rabot un beau poli, se veine quelquefois d'une manière fort agréable : il offre l'avantage, lorsqu'il est bien sec, de ne pas se tourmenter; les tourneurs, les sculpteurs, les carrossiers, les armuriers en emploient beaucoup, et aucun autre bois indigène n'a pu remplacer celui du noyer pour la monture des fusils. Dans plusieurs départements de la France, le principal usage de ce bois est destiné pour la fabrication des sabots. On assure que, dans le seul département de la Haute-Vienne, on consomme par an quatre mille noyers, et que chaque arbre fournit soixante paires de sabots. Si, vers la fin de l'hiver, et pendant tout le printemps, on fait au tronc du noyer, avec une tarière, un trou de trois pouces de profondeur, il en découle un liquide mucilagineux et sucré, qui présente, lorsqu'il est convenablement épaissi, toutes les qualités du miel et de la mélasse, et dont M. Banon a retiré du sucre cristallisé, par des procédés convenables.

Pline nous apprend (lib. 15, cap. 22) que, de son temps, le brou des noix servait à teindre les laines et les cheveux. Les teinturiers font égale-

ment usage des racines. On a prétendu que le voisinage du noyer était nuisible aux moissons, et c'est par cette raison que plus ordinairement on le plante le long des routes; d'où vient qu'Ovide lui fait dire dans le petit poème déja cité :

Me, sata ne lædam, quoniam sata lædere dicor,
Imus in extremo margine fundus habet.

On croit encore qu'il n'est pas bon de se reposer trop long-temps à l'ombre des noyers, que leurs émanations occasionnent du malaise et des maux de tête. Il est certain que ses feuilles, lorsqu'on les froisse, exhalent une odeur forte et pénétrante, qui leur est particulière; que l'écorce, le brou et le bois en sont également imprégnés. Une chose digne de remarque, dit M. Desfontaines, c'est que cette odeur existe dans les noyers d'Amérique, comme dans ceux de l'Asie.

Parmi les noyers de l'Amérique septentrionale introduits dans plusieurs jardins, l'espèce la plus répandue est le NOYER NOIR (*juglans nigra,* Linn.), transporté en France et en Angleterre depuis environ deux cents ans, où il a très-bien réussi. Il s'élève à la hauteur de cinquante à soixante pieds. Ses branches sont très-étalées, horizontales, et forment une vaste tête, qui couvre beaucoup d'espace. Sa noix est ronde, très-dure, sillonnée profondément; l'amande douce, huileuse, assez

agréable au goût. Le cœur de l'arbre est violet; il devient noir en vieillissant. On l'emploie aux mêmes usages que celui de notre noyer commun: il passe pour lui être supérieur en beauté et en solidité : les vers ne l'attaquent pas; il résiste plus long-temps à la décomposition.



QUATRE-VINGT-NEUVIÈME FAMILLE.

LES RHAMNÉES.

La famille des *rhamnées* n'est, comme la précédente, composée que d'arbres et d'arbrisseaux, tant indigènes qu'exotiques : ils diffèrent des térébinthacées par la nature de leurs sucs point résineux ni gommeux; par leur port, n'ayant que des feuilles presque toujours simples, alternes ou opposées, quelquefois ailées, munies de stipules: les rameaux sont épineux dans quelques espèces. Leur bois n'est propre ni pour les constructions, ni pour les grands meubles; il n'est guère employé qu'à des ouvrages de tour, et à quelques autres usages économiques. On y trouve des plantes tinctoriales, purgatives, alimentaires ou d'ornement : ils se rapprochent des térébinthacées par leurs fleurs, la plupart petites et sans éclat. Leur calice est libre, à quatre, cinq ou six divisions; autant de pétales insérés sur le réceptacle ou sur un disque glanduleux; les étamines en même

nombre avec la même insertion, opposées aux pétales ou alternes avec eux. Le fruit est ou une baie à plusieurs loges, renfermant des noyaux osseux, ou une capsule à plusieurs loges, s'ouvrant en plusieurs valves, partagées chacune par une cloison dans leur concavité; les semences munies d'un périsperme charnu, quelquefois peu apparent.



PREMIER GENRE.

STAPHYLÉA. (STAPHYLEA, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

FUSAIN. (EVONYMUS, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

HOUX. (ILEX, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

NERPRUN. (RHAMNUS, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

JUJUBIER. (ZIZIPHUS, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

PALIURE. (PALIURUS, Linn.)

STAPHYLÉA.

LE STAPHYLÉA AILÉ (*staphylea pinnata*, Linn.) est un grand arbrisseau d'un très-bel aspect, orné d'un beau feuillage, et de fleurs blanches, assez grandes, en grappes pendantes, qui s'épanouissent au printemps, et produisent, dans nos bosquets, un beau contraste avec les cytises à fleurs jaunes.

Cet arbrisseau ne s'élève qu'à la hauteur de huit ou dix pieds, sous la forme d'un buisson, quand on en retranche les longues branches; autrement il parvient à une plus grande hauteur, et représente un arbre d'une médiocre grandeur. Il porte les noms de *faux pistachier* ou de *nez coupé*, probablement à cause de la forme de son fruit. Les anciens le nommaient, du moins à ce qu'il paraît d'après Pline, *staphylodendron*, du grec *staphulé* (grappe), *dendron* (arbre), arbre à grappes. Linnée a donné, par abréviation, le nom de *staphylea* à ce genre. Les feuilles sont opposées, pétiolées, composées de cinq ou sept folioles glabres, ovales, oblongues, aiguës, finement dentées; quatre longues bractées à la base du pétiole. Les fleurs sont disposées en longues grappes pendantes. Leur calice coloré, est à cinq divisions; cinq pétales placés sur un disque urcéolé; les étamines opposées aux divisions du calice; l'ovaire a deux ou trois lobes; autant de styles, et de capsules vésiculeuses, soudées à leur moitié inférieure, terminées par une pointe subulée, s'ouvrant en dedans vers leur sommet, renfermant une ou deux semences osseuses. Cette plante croît dans les contrées méridionales, en France, dans la Bretagne aux environs de Fougères, où je l'ai observée, dans l'Italie, l'Alsace, etc., sur les collines, dans les haies, les terrains gras (1).

(1) Trag., 1098; Matth., 222, fig. 2; Camer., 171; Lonic., 30,

L'emploi de ce grand arbrisseau se borne à l'ornement de nos bosquets ; cependant l'amande des noyaux a un peu le goût des pistaches ; mais elle est très-âcre, et occasionne des nausées quand on en mange un peu trop : elle fournit par expression une huile douce et résolutive. On dit que le miel recueilli sur ses fleurs par les abeilles, est d'une saveur désagréable. Les semences dures, grises et luisantes sont employées à faire des colliers et des chapelets.

FUSAIN.

Le FUSAIN D'EUROPE (*evonymus europæus*, Linn.) est un grand arbrisseau, orné d'un beau feuillage : ses fleurs sont petites, d'un vert blanchâtre, de peu d'apparence, mais auxquelles succèdent des fruits d'un rouge éclatant, assez nombreux, qui, dans les mois de septembre et suivants, produisent un très-bel effet dans les bois taillis, les haies. Ses rameaux sont nombreux, presque quadrangulaires ; leur écorce lisse et verdâtre ; les feuilles simples, presque toutes opposées, glabres, lancéolées, finement denticulées ; les pétioles courts. Les fleurs sont disposées en petites ombelles lâches, pédonculées, axillaires. Leur calice est à quatre, quelquefois cinq divisions ; autant de pé-

---

versò ; LOB., Ic. 2, tab. 103, fig. 1 ; DOD., 818, fig. 1 ; DALÉCH., 102, fig. 1 ; TABERN., 1022, fig. 2 ; J. BAUH., 1, pag. 274, fig. 1 ; LAMK., Ill. 210.



A. P. del.

Litho. de C. Motte

Fusain à larges feuilles.

tales attachés au calice, et d'étamines portées sur une glande, opposées aux divisions du calice; un disque charnu, tétragone, dans lequel est enfoncé l'ovaire surmonté d'un style et d'un stigmate. Le fruit est une capsule à quatre ou cinq loges charnues, autant de valves bilobées; dans chaque loge une ou deux semences recouvertes d'une enveloppe pulpeuse. Cette plante croît dans les contrées tempérées de l'Europe (1). Elle est rare, peut-être nulle dans les contrées chaudes.

On a donné à cette espèce le nom vulgaire de *bonnet de prêtre*, à cause de ses fruits presque quadrangulaires, à quatre lobes. Il est assez probable que le nom français de *fusain*, vient de son bois employé à faire des fuseaux. Le mot *evonymus*, qu'on trouve dans Théophraste, mais qu'on ne peut guère appliquer à notre plante, vient du grec *eus* (bon), *onoma* (nom), bien nommé: il est difficile d'en deviner l'application, ce qui n'a pas empêché les botanistes des siècles suivants de lui conserver le même nom. *Évonyme*, d'après Épiménide, était, dans la mythologie, mère des Furies, qu'elle avait eues de Saturne: la plupart leur donnent un autre origine. Aurait-on employé ce nom par allusion, à cause des qualités nuisibles du fusain?

(1) TRAG., 983; MATTH., 170, fig. 1; CAMER., 102; CORD., 176, *versò*; LOB., Ic. 2, tab. 168, fig. 1; DOD., 783, fig. 1; DALÉCH., 272, fig. 1; TABERN., Ic. 1047, fig. 1; PARK., 241, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2 pag. 201, fig. 1; LONIC., 44.

Toutes les parties du fusain répandent une odeur un peu nauséabonde. On dit que les troupeaux n'en mangent pas les feuilles, ce qui paraît assez probable; cependant Clusius rapporte avoir vu des chèvres les manger avec avidité. Willich et Linnée disent également que les bestiaux les broutent volontiers, ainsi que les jeunes pousses, tandis que Gmelin assure qu'elles tuent les brebis qui en mangent. Le bois est blanc, un peu jaûnâtre, très-dur, d'un grain fin et serré: on ne l'emploie guère qu'aux ouvrages de tour et de marqueterie: on en fait des vases, des quenouilles, des fuseaux, des vis, des lardoires; mais on soupçonne que ces lardoires peuvent, à raison de leur mauvaise odeur, en communiquer l'impression aux viandes. On s'en sert, quand il est réduit en charbons, pour la fabrication de la poudre à canon. C'est avec ses jeunes rameaux brûlés dans un tube de fer que l'on fabrique les crayons dont les peintres se servent pour tracer les esquisses de leurs dessins, parce qu'elles s'effacent aisément. Ses fruits sont âcres, émétiques, et fortement purgatifs : on a vu cependant des moineaux, des rouges-gorges les rechercher : on en retire une teinture jaune qu'on fixe avec l'alun. Les capsules réduites en poudre ont la propriété de détruire la vermine : en les faisant infuser dans le vinaigre, on s'en sert pour guérir la gale des animaux domestiques. On retire de ses graines une huile assez bonne à brûler, et dont on fait usage dans

plusieurs provinces. Cet arbrisseau produit un très-bel effet dans nos bosquets d'automne, lorsqu'il est chargé de ses beaux fruits d'un rouge éclatant. Ses fleurs paraissent dans le mois de mai; ses feuilles périssent tous les ans.

Linnée avait réuni, comme variété, à l'espèce précédente, le FUSAIN A FEUILLES LARGES (*evonymus latifolius*, Encycl.). Il en diffère par ses feuilles beaucoup plus grandes et plus larges, par ses fruits plus gros, à angles tranchants et un peu membraneux; cinq pétales, quelquefois quatre. Cette espèce croît sur les montagnes à l'ombre des forêts, dans les contrées méridionales: je l'ai cependant observée à Laon, hors des murs (1).

Le FUSAIN GALEUX (*evonymus verrucosus*, Enc.) a été ainsi nommé à cause des points élevés, verruqueux et brunâtres dont ses rameaux sont chargés. Linnée fils l'avait considéré comme une variété de la première espèce: il en est constamment distingué par son port, se présentant sous la forme d'un arbrisseau touffu, haut d'environ quatre pieds. Les feuilles sont glabres, ovales, acuminées; les pédoncules trifides, chargés de trois à six fleurs d'un brun-pourpre. Il croît dans l'Autriche et la Hongrie (2).

(1) CLUS., 1, pag. 56, fig. 1; TABERN., Ic. 1047, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 202, fig. 1.

(2) CLUS., 1, pag. 57, fig. 1; TABERN., Ic. 1048, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 203, fig. 1.

HOUX.

Le HOUX COMMUN (*ilex aquifolium*, Linn.), quoique redoutable par les fortes épines dont ses feuilles sont armées, ne plaît pas moins à la vue par la couleur écarlate de ses fruits, qui contraste si agréablement avec le vert foncé et luisant de son feuillage, que ne peuvent détruire les froids les plus rigoureux de l'hiver; d'où résulte un effet des plus pittoresques, lorsque, dans la saison des frimas, nous voyons ce bel arbrisseau dominer au-dessus des neiges, soit qu'il reste en buisson, soit qu'il s'élève, sous la forme d'un petit arbre, à la hauteur de vingt ou trente pieds, portant une cime pyramidale, dont la belle verdure est alors relevée par l'éclat des fruits.

Le houx n'est ordinairement qu'un arbrisseau peu élevé, garni dans toute sa longueur de rameaux souples et pliants. Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, coriaces, souvent ondulées, anguleuses, dentées, épineuses, quelquefois dépouillées de leurs épines dans les vieux arbres. Les fleurs sont blanches, fort petites, réunies en bouquets serrés et axillaires; les pédoncules très-courts. Le calice est petit, à quatre dents; quatre pétales connivents à leur base; autant d'étamines et de stigmates sessiles; une baie rouge, sphérique, renfermant quatre osselets monospermes. Cet arbrisseau croît aux lieux montueux, dans les bois des climats tempérés de

l'Europe (1). Nous n'entrerons dans aucun détail sur les belles variétés que la culture a obtenues des feuilles du houx, nous bornant à remarquer que ces feuilles sont plus longues ou plus courtes, plus aiguës, plus arrondies, toutes vertes ou panachées de blanc, de jaune, imitant l'éclat de l'argent ou de l'or, etc. On trouve presque la même variété de couleur dans les épines, qui sont plus ou moins grandes et nombreuses; les fruits rouges, jaunes ou blancs. La variété connue sous le nom de HOUX HÉRISSON (*ilex ferox*), a ses feuilles crépues, hérissées d'épines sur les nervures comme sur les bords (2).

La ressemblance des feuilles du houx avec celles de l'yeuse ou chêne vert, a occasioné beaucoup de confusion dans la nomenclature des anciens. Les Grecs donnaient au houx le nom d'*agria* (plante agreste). Les Latins en ont fait *agrifolium*, *aquifolium*. Le mot *ilex* était plus particulièrement appliqué à l'yeuse. C. Bauhin l'emploie également pour ces deux plantes, n'y mettant d'autre différence que celle des fruits, comme s'ils appartenaient au même genre. L'origine et la signification du mot *ilex* ne sont pas bien connues. Les uns croient qu'il vient de l'hébreu, d'autres du celtique.

---

(1) TRAG., 1067; MATTH., 147, fig. 2, et var. fig. 1; CAMER., 84; LOB., Ic. 2, tab. 153, fig. 2; DOD., 658, *pro* 758, fig. 1; DALÉCH., 147, fig. 1; TABERN., 970, fig. 2; PARK., 1487, fig. 1.

(2) BARREL., Ic. 518.

Le bois du houx est dur et pesant, blanc dans les jeunes individus, brun dans le centre en vieillissant : il prend très-bien le noir et même toute autre couleur. Son grain est fin, très-serré, susceptible de prendre un beau poli, employé aux ouvrages de tour et de marqueterie ; il est même très-bon pour la charpente, quand le tronc est d'une assez forte dimension. Les jeunes rameaux sont très-souples, élastiques ; ils servent à faire des manches d'outils, des verges de fléaux à battre le blé, des baguettes de fusil, des manches de fouet, d'où vient le nom de *houssine*. Les lames intérieures de l'écorce sont employées à faire une excellente glu. On les broie dans un mortier jusqu'à ce qu'elles soient converties en une pâte que l'on met pourrir dans la cave, ou dans une terre humide, pendant quinze jours. On lave cette pâte dans l'eau pour en séparer toutes les fibres, puis on la renferme dans un vase bien clos, après y avoir ajouté un peu d'huile de noix. Les fruits sont purgatifs ; ils excitent au vomissement : ils sont très-recherchés par la plupart des oiseaux qui passent l'hiver chez nous, particulièrement par les grives. Dans plusieurs contrées, comme dans l'île de Corse, on emploie les semences du houx torréfiées et réduites en poudre pour en faire une boisson analogue à celle du café ; on a depuis également essayé d'en faire autant en France, mais on n'en a obtenu qu'une boisson bien inférieure. Le houx est un des plus beaux arbrisseaux

que l'on puisse employer pour l'ornement des bosquets d'hiver. On peut en former de très-belles haies vives, d'une longue durée, de peu d'entretien et de la meilleure défense. On les rend impénétrables en garantissant leur base avec des groseillers épineux.

NERPRUN.

Les NERPRUNS (*rhamnus*, Linn.) se composent d'espèces nombreuses, tant indigènes qu'exotiques, arbrisseaux épineux ou sans épines, à feuilles simples, alternes; d'une médiocre importance, qui sont cependant de quelque utilité dans les arts et dans la matière médicale. Quelques-uns sont admis dans les bosquets, moins pour leurs fleurs fort petites et sans éclat, qu'à cause de la belle verdure de leur feuillage, et souvent de la couleur de leurs baies. Ce genre se distingue par un calice à quatre ou cinq divisions, autant de pétales et d'étamines opposées aux pétales; un ovaire surmonté d'un style, deux ou trois stigmates; une baie à deux ou quatre loges; autant de semences, munies à leur base d'un ombilic cartilagineux et saillant. Ces fleurs sont hermaphrodites, monoïques ou dioïques par avortement.

Le nom de *rhamnus* est très-ancien, appliqué à des plantes très-différentes, parmi lesquelles il est difficile de reconnaître quelques-uns de nos nerpruns, quoique probablement il y en ait de mentionnés, mais sans description suffisante.

L'origine du mot *rhamnus* n'est guère mieux connue, il paraît signifier *rameaux* ou branchages. En Picardie, le vieux mot *ramon* est employé pour les balais composés de jeunes rameaux, tels que ceux de bouleau, etc. On y trouve également l'origine du mot *ramoner*. Quant au nom français *nerprun*, il est évidemment formé de *noire prune*, plusieurs espèces ayant leur fruit très-noir, semblable à de petites prunelles.

Le NERPRUN PURGATIF (*rhamnus catharticus*, Linn.) est un arbrisseau épineux, d'environ dix pieds de haut, revêtu d'un assez joli feuillage; les feuilles sont ovales ou arrondies, lisses et traversées par des nervures parallèles et convergentes, finement dentées. Les fleurs sont petites, à quatre divisions, réunies par bouquets le long des rameaux; souvent dioïques; les baies assez petites, noires à leur maturité. Cet arbrisseau croît aux lieux incultes, dans les bois, les haies, depuis les climats tempérés jusque dans le Nord (1).

On cultive cet arbrisseau dans les bosquets, où il produit un effet assez agréable par son feuillage d'un vert foncé, en contraste avec celui de la plupart des autres arbustes. Il est encore mieux employé à former des haies d'une bonne défense,

(1) TRAG., 979; MATTH., 124, *pro* 144, fig. 2; CAMER., 82; CORD. 175, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 181, fig. 1; DOD., 750, fig. 2; DALÉCH., 146, fig. 1; TABERN., Ic. 1081, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, p. 55, fig. 1; PARK., 248, fig. 1.

étant armé de fortes épines, et d'un grand nombre de rameaux. Les lames de son écorce fournissent, ainsi que les baies, une couleur jaune que l'on fixe avec l'alun, mais elle dure peu. Les baies sont purgatives, mais elles ne conviennent guère qu'aux tempéraments robustes. Ce sont elles qui fournissent cette couleur connue sous le nom de *vert de vessie*, employée fréquemment par les peintres en miniature. On le prépare avec le suc exprimé des baies mûres, que l'on renferme dans des vessies avec un peu d'alun dissous dans de l'eau. Le bois de cette espèce est d'une dureté médiocre: il n'est guère bon qu'à brûler, et à faire des cannes qui imitent celles d'épines. Malgré l'odeur et la saveur désagréables des feuilles, tous les bestiaux les mangent, excepté les vaches.

Le NERPRUN DES TEINTURIERS (*rhamnus infectorius*, Linn.) diffère peu du précédent: il s'élève beaucoup moins et se divise presque dès sa base en rameaux diffus; leur écorce est noirâtre; les feuilles ovales, un peu velues en dessous sur leurs nervures; les fleurs un peu jaunâtres, fort petites; les divisions du calice plus courtes. On trouve cet arbrisseau dans les contrées méridionales, aux lieux arides et stériles (1). Ses semences, également purgatives, sont connues sous le nom de *graines d'Avignon*. Elles donnent, comme le pré-

(1) CLUS., 1, pag. 111, n° 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 58, fig. 1; ARD., 1, pag. 78, tab. 14.

cédent, une assez belle couleur jaune, mais de peu de durée, surtout au soleil. C'est encore ces semences qui fournissent, par leur décoction avec du blanc de céruse, une couleur d'un jaune verdâtre, que l'on nomme *stil de grain*, dont les peintres font usage. Dans le Midi, on préfère cet arbrisseau au précédent pour former des haies très-estimées : il est également placé dans les jardins paysagers.

Quelques auteurs ont regardé comme une variété des deux espèces précédentes le NERPRUN DES ROCHERS (*prunus saxatilis*, Linn.), très-bien distingué par son port. C'est un petit arbrisseau très-bas, rabougri, dont les rameaux sont nombreux, tortueux, noirâtres, très-épineux; les feuilles glabres, elliptiques, un peu denticulées; les fleurs hermaphrodites. Les fruits ont les mêmes propriétés que ceux des autres espèces. Cette plante croît sur les montagnes, dans les Alpes, la Suisse, le Dauphiné, etc. (1).

On trouve encore dans les Alpes, plus particulièrement en Espagne et en Italie, 1° le *rhamnus oleoides*, Linn., arbrisseau peu élevé, à rameaux épineux. Les feuilles sont raides, oblongues, obtuses, rétrécies en pétiole à leur base, très-entières; les fleurs axillaires, jaunâtres, presque solitaires;

(1) CLUS., 1, pag. 112, fig. 1, et Pann., pag. 106; MATTH., 168, fig. 2; DALÉCH., 148, fig. 2; TABERN., 1049, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 59, fig. 1; ARDUIN., Mem., tab. 14.

les baies presque à deux lobes, à deux loges monospermes (1); 2° le *rhamnus lycioides*, Linn., a le port d'un lycium. Il croît en buisson. Ses feuilles sont linéaires, très-entières, d'un vert cendré, réunies par petits paquets; les fleurs petites, verdâtres, solitaires, hermaphrodites, axillaires; les baies noires, petites, à deux lobes, d'une saveur très-acerbe (2).

Nos bosquets sont embellis, pendant toutes les saisons, de l'ALATERNE (*rhamnus alaternus*, Linn.), charmant arbrisseau, d'un feuillage brillant, toujours vert, quelquefois agréablement panaché de jaune, de vert et de blanc, très-propre à orner les murs, de très-jolies palissades. Ses feuilles arrondies ou lancéolées, épaisses et dentées, ressemblent à celles des *filaria*, mais elles sont alternes, et non opposées, variables dans leur forme. Les fleurs sont petites, nombreuses, monoïques ou dioïques, très-ordinairement privées de corolle. Leur fruit est une petite baie, d'abord rougeâtre, noire à sa maturité, renfermant trois semences. Cet arbrisseau est originaire du midi de l'Europe (3). L'espèce que Willdenow a nommée *rhamnus Clusii*, n'en est bien certainement qu'une

(1) LOB., Ic. 2, tab. 129, fig. 1, var.; J. BAUH., 1, pars 2, p. 61, *sine icone.*

(2) CLUS., pag. 110, tab. 2; LOB., Ic. 2, 129, fig. 2; DOD., 755, fig. 2; TABERN., 1081, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 34, fig. 1; GER., 1334.

(3) CLUS., 1, pag. 50, fig. 1-2, var.; LOB., Ic. 2, tab. 134, fig. 2; DALÉCH., 159, fig. 1-2; TABERN., Ic. 1043, fig. 1, et 1042, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 542, fig. 1-2.

variété. Je possède des individus que j'ai recueillis en Barbarie, qui offrent des feuilles arrondies, d'autres lancéolées, aiguës. Le bois de l'alaterne est dur, serré, pesant et rougeâtre, susceptible de recevoir un beau poli, et de prendre facilement la couleur noire. On l'emploie à des ouvrages de tour et d'ébénisterie. Ses baies sont purgatives: on peut en fabriquer du vert de vessie, comme avec celles du nerprun. Le NERPRUN DES ALPES et le NAIN (*rhamnus alpinus-pumilus*, Linn.) méritent l'un et l'autre, par la beauté de leur feuillage, d'être introduits dans nos bosquets : ils croissent sur les montagnes alpines, dans les bois, les fentes des rochers et les terrains arides.

Le NERPRUN BOURDAINE, vulgairement *bourgène, bourdaine*, *aune noir* (*rhamnus frangula*, Linn.), est un grand arbrisseau, de douze à quinze pieds et plus de haut, très-commun dans les forêts, les bois taillis, aux lieux un peu humides, qui s'avance jusque dans la Laponie. Les feuilles sont alternes, pétiolées, assez grandes, variables dans leur forme et leur grandeur, ovales, entières, plus ou moins allongées, terminées par une petite pointe. Ses fleurs sont petites, verdâtres, à cinq divisions, réunies en petits bouquets axillaires; les baies petites, globuleuses, noirâtres, renfermant deux ou quatre semences (1).

---

(1) MATTH., 875, fig. 1; TRAG., 981; CAMER., 978; LOB., Ic. 2, tab. 175, fig. 1-2; DOD., 784, fig. 1; DALÉCH., 200, fig. 1; TABERN., Ic. 1046, fig. 2; J. BAUH., 1, pag. 560, fig. 2.

Le bois de la bourgène est d'une très-médiocre qualité : il est tendre, blanc et fragile; il brûle rapidement et donne peu de chaleur : divisé en lanières, on en fait des paniers légers; on en fabrique des allumettes. L'usage le plus ordinaire est de le réduire en charbon que l'on préfère à tous les autres pour la poudre à tirer. On choisit, pour cette opération, le temps de la sève. Après l'avoir dépouillé de son écorce, on le divise en plusieurs morceaux que l'on place debout dans des fosses; on y met le feu, et lorsqu'il est brûlé et réduit en charbon, on étouffe la braise en la couvrant de terre. L'écorce intérieure passe pour un violent purgatif; elle donne une couleur rougeâtre assez semblable à celle de la garance. Au rapport d'Haller les feuilles et les baies broyées et bouillies ensemble, donnent à la laine une couleur verte. Les chèvres et les vaches mangent avec plaisir les feuilles de la bourgène; les fleurs sont recherchées par les abeilles.

JUJUBIER.

Tournefort avait fait du JUJUBIER (*ziziphus*) un genre particulier : Linnée l'a réuni aux nerpruns. Des auteurs modernes ont cru devoir rétablir le genre de Tournefort, fondé sur quelques caractères particuliers, tels qu'un drupe charnu renfermant un seul noyau à deux loges monospermes. Le calice est à cinq divisions; cinq pétales fort petits; les étamines opposées aux pétales; l'ovaire

entouré d'un disque charnu, surmonté de deux styles. Le nom de *ziziphus* paraît formé du mot arabe *zizouf*, employé pour désigner le jujubier.

Le JUJUBIER COMMUN (*ziziphus vulgaris*, Encycl.) est un grand arbrisseau de quinze à vingt pieds. Ses rameaux tortueux, armés de fortes épines rapprochées deux à deux, l'une droite, l'autre courbée en crochet; de petites feuilles dures, lisses, ovales, à trois nervures alternes et distantes les unes des autres, n'en forment pas une plante fort élégante; aussi le jujubier n'est guère recherché et cultivé qu'à cause de ses fruits. Ses fleurs naissent au printemps; elles sont fort petites, pâles ou jaunâtres, réunies par paquets dans l'aisselle des feuilles. Le fruit est de la forme et de la grosseur d'une olive, de couleur rousse, renfermant un noyau à deux loges. Il mûrit dans le courant de l'été (1).

Cet arbrisseau est originaire de Syrie, d'après le rapport de Pline (lib. XV, cap. 14): il a été transporté à Rome du temps d'Auguste, et s'est ensuite naturalisé sur tous les bords de la Méditerranée. Il était autrefois si commun en Barbarie, surtout aux environs de la ville de Bonne,

---

(1) CLUS., 1, pag. 28, fig. 1; TRAG., 1023; CORD., 199; fig. 1; MATTH., 219, fig. 1; CAMER., 167; LOB., Ic. 2, tab. 178, fig. 2; DOD., 807, fig. 1; DALECH., 356, fig. 1; TABERN., Ic. 1032, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 40, fig. 1.

près les ruines d'Hippone, qu'elle porte encore aujourd'hui chez les Arabes le nom de la *Ville aux Jujubes* (Baled-el-unied). Cet arbrisseau y est aujourd'hui beaucoup plus rare. J'en ai observé très-peu pendant mon séjour dans cette contrée. Ses fruits portent, en Provence, le nom de *chichourlier*, et en Languedoc, celui de *guindoulier*. Le bois du jujubier est dur, pesant, roussâtre; il prend un beau poli; on l'emploie à des ouvrages de tour. Ses fruits sont connus sous le nom de *jujubes* : elles ont un goût agréable, mais un peu fade : elles sont pectorales, adoucissantes. On les prend en décoction pour calmer les toux violentes, les maux de gorge, les crachements de sang, etc. Comme aliment, les jujubes sont très-nutritives et même de facile digestion, lorsqu'on les mange dans leur état de fraîcheur. On les dessèche, pour les conserver, en les exposant sur des claies, à l'action du soleil : après leur parfaite dessiccation, on les enferme dans des caisses, et on les livre au commerce : elles acquièrent un goût plus sucré, mais elles sont en même temps un peu plus difficiles à digérer. On en prépare un sirop très-vanté dans les maladies du poumon, qui peut être administré avec le même succès que leur décoction. Leur mucilage sert à la préparation de la pâte et des pastilles dites de *jujubes*, dont le goût est aussi agréable que leur effet est salutaire : mais quels que soient les avantages des jujubes dans les différents cas, on ne peut pas leur accorder plus

d'efficacité qu'aux dattes, aux figues et aux raisins secs, qui même devraient leur être préférés, parce que les jujubes, renfermées dans les caisses, sont très-sujettes à s'altérer et à se moisir. Il en est de même pour l'efficacité de leur sirop, auquel on peut substituer celui de guimauve. On cultive quelquefois cet arbrisseau dans le Nord en le plaçant contre un mur exposé au soleil, et le couvrant de paillassons pendant l'hiver : il ne s'élève jamais beaucoup, parce que les gelées en font souvent périr les jeunes branches; ses fruits, quand il en donne, sont d'une qualité très-inférieure à ceux des pays chauds.

Quoique le JUJUBIER DES LOTOPHAGES (*ziziphus lotus*, Encycl.) n'ait point encore été observé en Europe, son ancienne réputation lui donne un intérêt qui ne permet pas qu'on le laisse dans l'oubli. C'est un arbrisseau très-rameux, d'environ trois ou quatre pieds de haut, qui, lorsqu'il a perdu ses feuilles, ne présente plus qu'un buisson composé de rameaux blancs, nombreux, fléchis en zigzag, très-épineux, d'un aspect tout-à-fait sauvage. Ses feuilles sont dures, petites, ovales, obtuses, légèrement dentées, à trois nervures; les pétioles très-courts; les fleurs petites, d'un blanc-pâle, ramassées par paquets axillaires le long des rameaux. Les fruits sont globuleux, roussâtres à leur maturité, offrant, sous une chair pulpeuse, d'une saveur agréable, un noyau globuleux, à deux loges. Ses fleurs parais-

sent au mois de mai; ses fruits sont mûrs dans les mois d'août ou de septembre (1).

J'ai rencontré très-fréquemment cet arbrisseau le long des côtes maritimes, sur les rochers et aux lieux arides; dans le royaume de Tunis, où il est fort commun, particulièrement dans la petite Syrte, et dans l'île de Zerbi, pays habité autrefois par les Lotophages. Clusius et J. Bauhin avaient soupçonné que le vrai *lotos* des anciens Lotophages était un jujubier : le docteur Shaw était dans la même persuasion; il en a donné la description et une figure assez exacte, mais sans fleurs ni fruits (Shaw, *Specim.*, n° 632, *cum icone.*). Il pense, d'après Sherard, que c'est le *seedra* des Arabes, nommé *lotos* par les anciens. Linnée avait également admis cette opinion en nommant cette plante *rhamnus lotus*. M. Desfontaines, qui a également observé cet arbrisseau sur les côtes de Barbarie, a levé tous les doutes, d'après ses savantes recherches exposées dans un mémoire présenté à l'Académie des Sciences.

« Il paraît bien certain, dit-il, que cet arbrisseau est le véritable *lotos* dont les Lotophages se nourrissaient : on ne saurait guère en douter, d'après un passage de Polybe, qui assure avoir vu lui-même le lotos. « Le lotos des Lotophages, dit cet « historien, est un arbrisseau rude et armé d'é« pines. Ses feuilles sont petites, vertes et sem-

(1) Desf., Act. par. 1788, tab. 21; Lamk., Ill. gen., tab. 185, fig. 2.

« blables à celles du *rhamnus :* ses fruits encore « tendres, ressemblent aux baies du myrte lors« qu'ils sont mûrs; ils se teignent d'une couleur « rousse : ils égalent alors en grosseur les olives « rondes, et renferment un noyau osseux dans « leur intérieur. » Cette description convient parfaitement au *ziziphus lotus*, et ne saurait s'appliquer à aucun autre arbre du pays des anciens Lotophages. Polybe ne s'est pas borné à le décrire, il a aussi donné des renseignements sur la manière dont on préparait le lotos.

« Lorsque le fruit est mûr, dit-il, les Lotophages « le cueillent, l'écrasent et le renferment dans des « vaisseaux : ils ne font aucun choix des fruits « qu'ils destinent à la nourriture des esclaves; « mais ils choisissent ceux qui sont de meilleure « qualité pour les hommes libres. On les mange « ainsi préparés : leur saveur approche de celle « des figues ou des dattes. On en fait aussi une « sorte de vin, en les mêlant avec de l'eau. Cette « liqueur est très-bonne, mais elle ne se conserve « pas au-delà de dix jours. »

« Aujourd'hui les habitants des bords de la petite Syrte et du voisinage du désert, recueillent encore les fruits du jujubier; ils les vendent dans les marchés, les mangent comme autrefois, et en nourrissent même leurs troupeaux : ils en font aussi une boisson, en les broyant et en les mêlant avec de l'eau. Enfin, la tradition que ces fruits servaient anciennement de nourriture aux hom-

mes, s'est conservée parmi ces peuples : c'est encore ce même *lotos* dont Homère parle dans l'Odyssée (liv. IX), et qui avait un goût si délicieux, qu'il faisait perdre aux étrangers le souvenir de leur patrie. » C'est le sort qu'éprouvèrent les compagnons d'Ulysse, qu'il fallut arracher avec violence de ces côtes étrangères. Les fruits du lotos étaient, sans doute, une ressource pour des peuples qui habitaient un pays peu cultivé; mais il ne peut appartenir qu'à l'imagination exaltée des poètes, d'attribuer à ces fruits, très-inférieurs d'ailleurs à beaucoup d'autres, tels qu'aux dattes, qui croissent presque dans les mêmes contrées, une saveur tellement parfaite, que les étrangers ne voulaient plus quitter une terre aussi fortunée. Il n'est pas inutile, remarque M. Desfontaines, d'observer que les anciens avaient aussi donné le nom de *lotos* à plusieurs autres plantes qu'il ne faut pas confondre avec celui de Libye dont il vient d'être question : tel est le *celtis* de Théophraste ou micocoulier de Provence, et trois autres *lotos* qui croissaient dans les eaux du Nil. Nous en avons parlé au genre Nénuphar (*nymphæa.*)

PALIURE.

Il en est de ce genre comme du précédent : Linnée l'avait réuni aux *rhamnus*. Tournefort en formait un genre particulier rétabli par les modernes, bien distingué des nerpruns par son ovaire surmonté de trois styles, et son fruit qui

est un drupe sec, à trois loges monospermes, couronné par une large membrane en forme de chapeau rabattu, d'où vient que l'on a donné les noms vulgaires de *porte-chapeau*, *chapeau d'évêque* à notre PALIURE ÉPINEUX (*paliurus aculeatus*, Encycl.), connu encore sous les noms d'*argalou*, *arnavaou*, *capelet*, *épine de Christ*, voulant indiquer, par ce dernier, que cet arbrisseau très-épineux, fort commun dans le Levant, avait servi à former la couronne d'épines de Jésus-Christ. On soupçonne que l'expression de *paliurus* est le nom d'une ville, en grec *Paliouros*, située vis-à-vis l'île de Crête.

Le PALIURE est un arbrisseau, qui s'élève à la hauteur de dix ou douze pieds et plus, chargé de rameaux nombreux, fléchis en zigzag, assez semblables au jujubier, armés à chaque nœud, de deux aiguillons très-piquants, dont un plus court, courbé en crochet. Les feuilles sont alternes, pétiolées, ovales, à peine dentées, marquées de trois nervures; les fleurs petites, jaunâtres, axillaires, ramassées par paquets un peu lâches. Leur calice est à cinq divisions; les pétales et les étamines insérés sur un disque glanduleux. Le fruit est très-remarquable par le large rebord qui l'entoure en forme d'un chapeau plat. Cet arbrisseau croît dans le midi de l'Europe, en France, dans le Levant, la Barbarie, etc. (1).

---

(1) MATTH., 144, fig. 1; CAMER., 80; LOB., Ic. 2, tab. 179, fig. 1; DOD., 756, fig. 1; DALÉCH., 143, fig. 1; GER., 1336; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 35, fig. 2.

Le PALIURE n'excite la curiosité que par la forme de ses fruits : il se rend redoutable par la force et le piquant de ses aiguillons; d'où vient que tous les auteurs qui en parlent le placent parmi ces plantes nuisibles qui naissent dans les terrains incultes, où il ne croît que des ronces et des épines. C'est ainsi que Virgile, en déplorant la mort de Daphnis, fait disparaître, dans le deuil de la nature, les narcisses et les violettes, et nous offre les belles campagnes qu'ils embellissaient, couvertes de chardons et de paliures épineux.

Pro molli violâ, pro purpureo narcisso
Carduus et spinis surgit paliurus acutis.

VIRG., Egl. V, v. 38.

Ce passage nous apprend que le paliure était connu des anciens : il est cependant à remarquer que le nom de *paliurus* a été souvent employé par les premiers botanistes pour d'autres plantes; tel est le *paliurus* dont parle Pline (lib. XIII, cap. 19), et qui, d'après lui, produit un fruit rouge, bon à manger. Il est possible qu'il se trouve désigné parmi les espèces de *rhamnus* mentionnées par Dioscoride; mais le défaut de description ne nous permet pas de l'y reconnaître. Columelle en parle comme d'un arbrisseau nuisible qu'il faut exclure des jardins, et qui n'est bon, tout au plus, qu'à former des haies avec les ronces. Son bois a beaucoup de dureté : il n'est guère employé que pour chauffer le four.



QUATRE-VINGT-DIXIÈME FAMILLE.

LES EUPHORBIACÉES.

Si l'on ne considère, dans les plantes, que leur emploi, leur utilité, leurs agréments, la famille des Euphorbiacées aura peu d'intérêt; et si on se livre à son étude, ce sera plutôt pour se garantir de ses qualités délétères, que pour y chercher des jouissances agréables. Privées de ces fleurs qui font le charme de la vue, ne possédant aucun principe alimentaire, dans quelque partie que ce soit, les euphorbiacées ne sont connues, la plupart, que par le suc caustique et brûlant qui remplit tous leurs vaisseaux. Nous ne parlons ici que des plantes européennes, en petit nombre dans cette grande famille : mais il en est, parmi les exotiques, qui offrent quelque intérêt, soit par leur forme, soit dans leurs produits; tels se présentent les *xilophylla* avec leurs feuilles chargées de fleurs dans leurs dentelures; telles ces euphorbes charnues, à tige anguleuse, privées de feuilles, armées d'é-

pines nombreuses, semblables par leur port à plusieurs cactiers. Qui croirait que le *manioc* et la *cassave*, qui nourrissent dans l'Amérique un si grand nombre d'habitants, sont fournis par une racine des plus vénéneuses, celle du *jatropha manihot?* c'est encore parmi les euphorbiacées qu'on trouve les principes du *caout-chou* ou *gomme élastique*: il en est d'autres dont les semences rendent par expression une huile bonne à brûler, tel que le *driandra oleifera*, etc.; tandis qu'il suinte des capsules du *croton sebiferum*, une matière grasse, laquelle épaissie par le contact de l'air, forme de la *cire végétale*: le *sapium aucuparium* répand un suc tellement visqueux, qu'il sert comme de glu pour prendre les perroquets. M. de Jussieu a remarqué que les semences des euphorbiacées participaient aux propriétés actives du suc de ces plantes, que leur embryon était violemment purgatif ou émétique, tandis que leur périsperme contient une huile douce, saine et agréable au goût.

Les principaux caractères de cette famille consistent dans des fleurs hermaphrodites ou unisexuelles, dont le calice est simple ou double, à plusieurs divisions; des étamines en nombre variable, insérées sur le réceptacle; un ovaire libre, sessile ou pédicellé; un ou plusieurs styles; trois stigmates et plus; une capsule divisée en autant de loges qu'il y a de stigmates, renfermant cha-

cune une ou deux semences, s'ouvrant intérieurement en deux valves élastiques; les semences à moitié recouvertes d'un arille, et attachées à la partie supérieure d'un axe central et persistant; l'embryon comprimé, entouré d'un périsperme charnu.



PREMIER GENRE.

MERCURIALE. (MERCURIALIS, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

EUPHORBE. (EUPHORBIA, Linn.)

MERCURIALE.

Qui pourrait soupçonner qu'une simple plante tendre, herbacée, de peu d'apparence, privée de ces brillants attributs qui donnent tant d'éclat aux autres végétaux, n'ayant que de petites fleurs d'un blanc-verdâtre, sans corolle, d'ailleurs d'une odeur fétide, d'une saveur amère, qui, dis-je, pourrait soupçonner qu'une telle plante aurait joui, même du temps d'Hippocrate, d'une réputation qu'elle est bien éloignée de mériter? telle est la MERCURIALE ANNUELLE, décorée du nom de MERCURE, auquel on attribuait la découverte des prétendues propriétés de cette plante : c'est ainsi qu'elle a traversé près de deux mille siècles, et qu'elle nous est parvenue, masquant ses qualités délétères sous une réputation usurpée. On l'a toujours administrée, depuis Hippocrate et Galien, comme une plante émolliente et purgative, efficace contre l'hydropisie, les obstructions des vis-

cères, les maladies vénériennes, et autres affections : aussi n'a-t-on pas manqué, dans les pharmacies, pour multiplier en même temps les profits et les dupes, d'en former un *miel mercuriel*, et même un *sirop de longue vie*, qui a été longtemps en vogue. Comme cette plante a les deux sexes sur des pieds séparés, il ne manquait plus que d'admettre, avec les anciens, la merveilleuse faculté attribuée aux individus mâles, de faire engendrer des garçons, et aux individus femelles, de favoriser la procréation des filles ; et ce qui ajoute à cette absurdité, c'est que les anciens prenaient, comme le fait encore le peuple aujourd'hui, la plante mâle pour la femelle et réciproquement. Il paraît que la forme testiculaire des fruits a donné lieu à cette opinion, d'où vient que plusieurs auteurs ont donné, surtout au *mercurialis tomentosa*, les noms de *phyllon marificum, seu arthenopogon*, et *phyllon fœminificum, seu theligonum*. Il a été facile, aux observateurs de la nature, de faire sentir tout le ridicule d'une pareille fable ; mais on ne détruit pas aussi facilement l'abus d'une confiance aveugle aux remèdes, trop intimement liée à un charlatanisme lucratif qu'il est si important de conserver. Quoi qu'il en soit, l'emploi de la mercuriale, administrée à l'intérieur, a été signalé comme dangereux par des auteurs très-distingués, tels que Murray, Bergius, etc. Il paraît cependant que sa coction dans l'eau suffit pour dissiper tous ses principes délé-

tères, puisqu'à l'exemple des anciens qui en faisaient un fréquent usage comme aliment, on la mange encore de nos jours dans diverses contrées d'Allemagne, cuite au beurre et à la manière des épinards. Suivant Spielman, la dessiccation lui enlève également toutes ses vertus actives.

Cette espèce a une racine fibreuse et blanchâtre; une tige tendre, glabre, articulée, haute d'environ un pied; les rameaux opposés, ainsi que les feuilles. Celles-ci sont ovales, lancéolées, aiguës, d'un vert-clair, glabres et dentées. Les fleurs mâles séparées des femelles sur des individus différents, sont ramassées par petits paquets, en épis grêles, axillaires, longs et dressés; le calice est à trois divisions; la corolle nulle; dix à quinze étamines; les fleurs femelles sessiles, ou à peine pédonculées, axillaires, presque géminées, renfermant un ovaire surmonté de deux styles bifurqués, accompagné de deux filaments courts, stériles : il lui succède une capsule à deux coques monospermes. Cette plante est très-commune dans tous les lieux cultivés; elle s'avance plus dans le Midi que dans le Nord (1). On lui donne les noms vulgaires de *foirole*, *foirande*, *vignole*, etc.

La MERCURIALE VIVACE (*mercurialis perennis*,

---

(1) FUCHS, 75, 76; TRAG., 190; MATTH., 890, fig. 1-2; CAMER., 996, 997; LOB., Ic. 259, fig. 1-2; DOD., 658, fig. 1-2; DALÉCH., 1627, fig. 1-2; TABERN., 551, fig. 1-2; J. BAUH., 2, pag. 977, fig. 2-3; MORIS., § 5, tab. 34, fig. 1-2.

Linn.), *chou de chien*, *mercuriale des montagnes*, est un peu moins commune; on ne la trouve guère que dans les bois, plutôt dans le Nord que dans le Midi. Ses fleurs paraissent au commencement du printemps. Sa racine est longue et traçante, sa tige haute de huit à dix pouces, peu ramifiée; ses feuilles assez grandes, ovales-lancéolées, aiguës et dentées; les pétioles courts, opposés; les fleurs tant mâles que femelles portées sur de longs pédoncules; les capsules rudes, en forme de scrotum, à deux coques un peu comprimées. On lui attribue les mêmes propriétés qu'à la précédente. Gesner la range parmi les légumes d'un goût agréable. C'est faire trop d'honneur à une plante si malfaisante, que Sloane et quelques autres auteurs disent qu'elle a quelquefois occasioné la mort. On la dit très-nuisible aux moutons (1).

Le duvet cotonneux et blanchâtre qui revêt toutes les parties de la MERCURIALE COTONNEUSE (*mercurialis tomentosa*, Linn.) donne à cette espèce un aspect plus agréable. Ses tiges sont dures, un peu quadrangulaires et rameuses; les feuilles épaisses, un peu pétiolées, ovales, un peu obtuses, à peine dentées; les fleurs mâles réunies à l'extrémité d'un pédoncule axillaire, un peu plus

(1) FUCHS, 444; TRAG., 191; MATTH., 891, fig. 1-2; CAMER., 898, 899; LOB., 260, fig. 1; DOD., 659, fig. 1; DALÉCH., 1628, fig. 1; CORD., 111, *versò*, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 979, fig. 1-2; MORIS., § 5, tab. 34, fig. 3-4.



A. P. del.

Lithog. de C. Motte

Euphorbe à deux ombelles

long que les feuilles; les femelles axillaires, presque solitaires, à peine pédonculées; les fruits lanugineux, à deux coques monospermes. Cette plante croît dans le midi de l'Europe, en France, en Italie, en Espagne (1).

EUPHORBE.

Les plantes, renfermées dans ce genre, sont plus curieuses qu'utiles, plus nuisibles que salutaires. Le suc laiteux, âcre et brûlant qui, à la moindre déchirure découle en abondance de toutes leurs parties, tache et corrode la peau, suffirait seul pour nous présenter les euphorbes comme des végétaux dangereux, qui ne devraient être employés dans aucun cas, si trop souvent les médecins ne cherchaient des remèdes dans les poisons. Ce suc serait seul un moyen pour distinguer, avant l'apparition des fleurs, les euphorbes à grosse tige charnue, des *cactiers* ou *cierges* avec lesquels ils ont tant de ressemblance.

Ce genre est caractérisé par des fleurs monoïques, renfermées dans un calice ou un involucre à huit ou dix divisions, quatre ou cinq dressées, les autres alternes, ouvertes, colorées, entières, dentées, à deux pointes ou découpées; point de corolle; des étamines en nombre variable; les

(1) Clus., 2, pag. 48, fig. 1-2; Matth., 634, fig. 1-2; Lob., Ic. 258, fig. 2; Camer., 621; Daléch., 1197, fig. 1; Tabern., 552, fig. 1-2; J. Bauh., 2, pag. 981, fig. 1-2; Moris., § 5, tab. 34, fig. 5-6.

filaments articulés; d'autres filaments stériles, en forme d'écailles ou de languettes laciniées ou frangées; une fleur femelle, solitaire au centre de l'involucre; l'ovaire supérieur pédicellé, trois styles bifides; une capsule à trois coques, à trois loges monospermes, s'ouvrant intérieurement en deux valves.

Les euphorbes sont connus et cités depuis très-long-temps : les anciens leur donnaient le nom de TITHYMALE; mais il est très-difficile de reconnaître les espèces dont il est question dans leurs écrits : ils faisaient, de leur suc laiteux, le même usage que l'on en a fait si long-temps en Europe, remèdes auxquels les médecins éclairés ont renoncé avec d'autant plus de raison que beaucoup d'autres plantes, bien moins pernicieuses, nous offrent les mêmes ressources sans être aussi dangereuses. Le nom de tithymale, le plus usité avant Linnée, a été établi d'après l'abondance du suc laiteux de ces plantes. Il est, dit-on, composé de deux mots grecs, *tithos* (mamelle), *malacos* (molle). Quant au mot *euphorbia*, adopté par Linnée pour les tithymales, il n'a été employé par Pline et Dioscoride que pour l'espèce dont on faisait le plus usage dans leur temps. Au rapport de Pline, l'euphorbe tire son nom d'*Euphorbius*, médecin de Juba, roi de Mauritanie, qui, le premier, employa, pour la guérison d'Auguste, la gomme-résine qui découle de l'euphorbe : cette espèce était donc connue des anciens, mais Dioscoride

en parle en termes si obscurs, qu'il n'est pas possible de savoir si l'on doit rapporter ce qu'il en dit à l'*euphorbia officinarum* ou à l'*euphorbia antiquorum*. Cette dernière espèce croît particulièrement dans l'Inde, au Malabar, d'après Rheede, qui l'a décrite et figurée sous le nom de *schadida calli;* cependant Forskhall les cite toutes deux comme se trouvant dans l'Arabie; mais il paraît que la dernière lui a été communiquée, et qu'il ne l'a point recueillie en place. Quant à l'*euphorbia officinarum*, on pourrait plutôt la soupçonner d'être l'euphorbe des anciens: elle croît, d'après Pline, Dioscoride et plusieurs autres, dans la Libye, au mont Atlas et dans l'Arabie : elle a échappé aux recherches de M. Desfontaines et aux miennes dans nos excursions en Mauritanie et sur le mont Atlas.

L'euphorbe officinal (*euphorbia officinarum*, Linn.) a le port d'un cactier. Sa tige est très-charnue, presque simple, haute d'environ quatre pieds, sillonnée dans toute sa longueur par des angles dont la crête est munie d'une rangée d'aiguillons raides, géminés, portés sur un petit tubercule. Il n'y a point de feuilles. Assez souvent il sort des tiges, de distance à autre, de gros boutons ovales, obtus, qui quelquefois se prolongent en forme de rameaux. Les fleurs sont petites, presque sessiles, d'un vert-jaunâtre, situées sur les angles, vers le sommet des tiges et

des rameaux. Leur calice est à dix divisions; les cinq extérieures arrondies ou obtuses (1).

Le suc laiteux qui découle de sa tige, s'épaissit à l'air, se condense et se dessèche en petits globules friables, d'un jaune-pâle, sans odeur, d'abord d'une saveur presque insensible, puis chaude, très-âcre, un peu nauséeuse, lorsqu'on les tient quelque temps dans la bouche. Cette substance est une gomme-résine qui se dissout en plus grande partie dans l'eau que dans l'alcool. C'est un purgatif violent et dangereux, qui cause des coliques très-vives, ainsi que l'inflammation de l'estomac et des intestins. L'action de cette substance est telle qu'elle attire le sang vers le lieu de son application à l'extérieur; la vapeur seule de ses molécules les plus subtiles excite des éternuments, des hémorragies abondantes, ainsi qu'il arrive assez fréquemment dans les pharmacies, aux ouvriers employés à la pulvérisation de cette substance, malgré les précautions que l'on prend pour préserver les fosses nasales de son contact. En faut-il davantage pour faire renoncer à l'emploi d'une drogue aussi dangereuse, quoiqu'on cherche à mitiger son action en l'associant avec d'autres substances? mais comme l'observe très-bien Murray, ou ces mélanges s'oppo-

(1) SABB., Hort. rom. 1, tab. 30; COMMEL., Hort. 1, tab. 11; SEB., Thes. 1, tab. 19, fig. 2; FLOR. MEDIC., 3, tab. 160; DEC., Pl. gr. tab. 77.

sent à l'action de l'euphorbe, ou ils la laissent subsister : dans le premier cas ce remède est donc inutile; dans le second il est tout aussi dangereux.

D'après ce qui a été dit plus haut, l'EUPHORBE DES ANCIENS (*euphorbia antiquorum*, Linn.) ne paraît pas être celui que Pline, Dioscoride, etc. ont mentionné. Cette espèce a également l'apparence d'un cactier. Sa tige est épaisse, articulée, rameuse, très-charnue, à trois ou quatre angles saillants, presque foliacés, amincis, ondulés ou fortement échancrés à leurs bords, terminés à leur sommet par deux fortes épines subulées; les rameaux articulés comme les tiges; point de feuilles, à moins qu'on ne prenne pour elles de petits appendices solitaires placés près des épines. Les fleurs sont petites, d'un vert-jaunâtre, placées dans les sinuosités des angles, et portées sur des pédoncules courts, simples, ou divisés, articulés, à deux ou trois fleurs. Le fruit est une capsule au moins de la grosseur d'un pois, à trois coques conniventes (1). Le suc qui découle de toutes les parties de cet euphorbe est de la même nature que celui de l'espèce précédente, et concrété en larmes jaunâtres, il entre avec lui dans le commerce, sous le nom de *gomme d'euphorbe*. Au rapport de Geoffroy, la fumigation ou la vapeur

---

(1) COMMEL., Hort. 1, tab. 12; RHEED, Malab. 2, tab. 42; FLOR. MÉDIC., 3, tab. 161.

des tiges et des rameaux de cet euphorbe dirigées sur les parties affectées, sont propres à apaiser les douleurs de la goutte ainsi que celles des dents; mais ce remède n'est pas sans danger. Forskhall rapporte que les chameaux mangent cette plante en Arabie, après qu'on l'a fait cuire dans un trou pratiqué dans la terre. Les deux plantes que je viens de décrire appartiennent à cette belle division dans laquelle sont comprises ces espèces charnues, d'une forme très-variable, toutes exotiques, mais dont plusieurs sont cultivées dans les jardins des curieux : elles sont suffisantes pour nous donner une idée de ce que peut la nature dans cette immense variété de formes qu'elle a imprimées avec une étonnante profusion aux végétaux, selon les pays qu'ils habitent. Les espèces d'euphorbe qui croissent en Europe sont très-nombreuses; nous ne nous arrêterons qu'aux plus intéressantes.

L'euphorbe chamæsicé (*euphorbia chamæsice*, Linn.) est une jolie petite espèce qu'on trouve étalée sur le sable aux lieux stériles dans les contrées méridionales de la France, etc. Ses tiges sont glabres, filiformes, très-rameuses; ses feuilles fort petites, opposées, médiocrement pétiolées, lenticulaires et arrondies; les fleurs axillaires, la plupart solitaires, presque sessiles; les capsules glabres; les semences tuberculeuses (1).

---

(1) Clus., 2, pag. 187, fig. 1; Lob., Ic. 363, fig. 2; Dod., 377,

M. Decandolle cite comme espèce, sous le nom d'*euphorbia massiliensis* (Flore fr. Sup.), une plante très-voisine de celle-ci, mais un peu velue et dont les feuilles sont blanchâtres et légèrement pubescentes en dessous; elle est encore si rapprochée de l'*euphorbia pubescens*, Linn., que ces trois plantes ne semblent être que des variétés de la même.

Un des caractères les plus saillants de l'EUPHORBE *peplis*, Linn., est d'avoir des feuilles ovales-obtuses, prolongées à un des côtés de leur base en un lobe obtus, en forme d'oreillette. Toute la plante est glabre: de la même racine sortent plusieurs tiges étalées en rosette, peu élevées au-dessus de la terre, munies de petites stipules sétacées. Les fleurs sont solitaires, axillaires, pédicellées; les capsules glabres, presque trigones; les semences grisâtres, très-lisses. Cette plante croît aux lieux sablonneux et maritimes, dans les contrées méridionales (1).

L'espèce la plus commune, connue sous le nom de *réveille-matin*, l'EUPHORBE PEPLUS (*euphorbia peplus*, Linn.), est si répandue partout, qu'elle infecte souvent, par son abondance, les lieux cultivés, les champs et les vignes. On la trouve

---

fig. 1; DALÉCH., 1660, fig. 1; J. BAUH., 3, pag. 667, fig. 2; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 19.

(1) CLUS., 2, pag. 187, fig. 2; MATTH., 868, fig. 3; CAMER., 970; LOB., Ic. 363, fig. 1; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 18.

également dans le Nord comme dans le Midi. Sa tige se divise assez souvent dès sa base, en deux grands rameaux opposés, munie ensuite de quelques petits rameaux alternes; elle se termine par trois branches en ombelle, plusieurs fois bifurquées. Les feuilles sont très-glabres, comme toute la plante, éparses, ovales-arrondies, entières, rétrécies en pétiole; celles qui accompagnent les ombelles plus rondes et sessiles. Les fleurs sont fort petites, presque sessiles; les quatre divisions extérieures du calice d'un vert-jaunâtre, munies de deux cornes aiguës; les capsules glabres; les semences blanchâtres (1). Malgré ses qualités délétères, Haller dit que dans le Holstein, on donne son écorce à la dose d'une drachme, dans une boisson convenable, pour guérir l'hydropisie; d'autres emploient le suc qui découle de ses tiges fraîches pour faire passer les verrues qui viennent à la surface de la peau. Il faut en user avec beaucoup de précautions : je me rappelle de m'être causé autrefois des apostumes pour l'avoir employé sans discrétion. On ne peut trop blâmer ces grossières plaisanteries de certaines personnes du peuple qui conseillent à ceux qui ont besoin de se lever matin, de se frotter, en se couchant,

(1) Matth., 668, fig. 2; Camer., 969; Lob., Ic. 362, fig. 2; Dod., 375, fig. 2; Tabern., Ic. 597, fig. 1; Park., Th. 194; Moris., § 10, tab. 2, fig. 11.

les yeux avec cette plante. Sa racine en poudre a été administrée comme purgative à la dose de vingt-quatre grains.

Quelle que soit l'opinion des botanistes, je réunis ici comme variétés à l'EUPHORBE FLUET (*euphorbia exigua*, Linn.), plusieurs plantes que l'on a distinguées comme espèces. Cet euphorbe est très-variable dans son port et ses feuilles. C'est en général une plante délicate, d'un aspect assez agréable. Sa tige est glabre, quelquefois un peu dressée, médiocrement ramifiée, menue, peu élevée, plus ordinairement elle se divise en rameaux nombreux, très-étalés et touffus. Ses feuilles sont petites, éparses, glabres, étroites, linéaires, la plupart aiguës, d'autres obtuses, comme tronquées et même un peu échancrées, quelquefois avec une petite pointe dans l'échancrure; c'est l'*euphorbia retusa* de Cavanilles; il arrive aussi que ses feuilles sont en coin échancrées et comme imbriquées, les cinq divisions extérieures de l'involucre rougeâtres; elle prend alors le nom d'*euphorbia rubra*, Cavan. L'ombelle est formée de trois rayons, quelquefois deux ou quatre, une ou plusieurs fois dichotomes; les bractées lancéolées, aiguës. Le calice est à huit divisions; les quatre extérieures en croissant, purpurines ou d'un vert-jaunâtre; les capsules lisses; les semences tuberculeuses. Cette plante croît dans les champs, depuis les contrées tempérées jusque dans le

Midi, plus rare dans le Nord. Elle fleurit dans le courant de l'été (1).

L'EUPHORBE ÉPURGE (*euphorbia lathyris*, Linn.) est une fort belle plante qui s'élève à la hauteur de deux ou trois pieds et plus, d'un vert-rougeâtre, ornée d'un grand nombre de feuilles très-rapprochées, disposées sur quatre rangs, de couleur glauque ou bleuâtre, fort longues, linéaires-lancéolées, entières, obtuses, larges de trois ou six lignes, quelquefois beaucoup plus dans les individus cultivés. Les ombelles sont à quatre rayons plusieurs fois bifurqués, munies d'un involucre à quatre grandes folioles ovales-lancéolées. Les fleurs sont presque sessiles, solitaires, situées à l'extrémité et dans la bifurcation des rayons; les quatre divisions externes du calice terminées par deux cornes obtuses. Les capsules sont glabres, assez grosses. Cette plante croît dans les bois, sur les rochers et dans les terrains sablonneux, où je l'ai trouvée bien plus souvent que dans les lieux cultivés (2).

Une ignorance dangereuse et grossière a fait croire à bien des hommes que plus un médica-

(1) TRAG., 296; LOB., Ic., 257, fig. 2; DALÉCH., 1656, fig. 2; TABERN., Ic. 595, fig. 2; J. BAUH., 3, p. 664, fig. 1; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 5.

(2) FUCHS, 454; TRAG., 291; MATTH., 868, fig. 1; CAMER., 968; LOB., Ic. 362, fig. 1; DOD., 375, fig. 1; DALÉCH., 1657, fig. 1; TABERN., Ic. 587, fig. 1-2; J. BAUH., 3, App. 881, fig. 1; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 1.

ment occasionait de ravages dans le corps humain, plus la guérison était assurée; et comme on ne juge souvent de la science du médecin que sur l'effet actif de ses remèdes, il peut s'en être trouvé chez qui le désir de la réputation l'ait emporté sur la santé du malade. Quand le remède est trop violent, on combat ses effets par des mucilagineux, et autres moyens employés contre les empoisonnements occasionés par des substances irritantes, propres à exciter des coliques violentes et des inflammations dans les intestins. Tels sont les désordres causés très-souvent par l'*épurge* prise comme vomitive ou purgative. Ce poison est aujourd'hui exclu de la plupart des pharmacies, cependant il existe encore quelques contrées en France où les paysans se purgent avec douze ou vingt fruits de cette plante, s'applaudissant de la violence de cette purgation. Au rapport de Peyrilhe, du pain a contracté quelquefois une vertu purgative pour avoir été cuit dans un four chauffé avec cette plante dans les pays où elle croît en abondance. On dit que ses fruits et ses feuilles jetés dans l'eau, enivrent les poissons, qui viennent aussitôt à la surface, comme s'ils étaient morts.

On a comparé aux feuilles du pin, mieux à celles du genévrier, l'EUPHORBE PITHYUSE (*euphorbia pithyusa*, Linn.), du mot grec *pitus* (pin), ce qui donne à cette plante un aspect particulier, assez agréable, et qui la rend facile à reconnaître. Sa tige est dure, presque ligneuse; ses rameaux

étalés; ses feuilles nombreuses, imbriquées, linéaires-lancéolées, très-aiguës, d'un vert-glauque; les inférieures beaucoup plus étroites, déjetées le long des rameaux. L'ombelle est petite, à trois ou cinq rayons; les folioles de l'involucre ovales, élargis; les capsules lisses. Cette plante croît sur les rochers, aux lieux sablonneux, le long des côtes maritimes, dans les provinces méridionales (1). M. Loyseleur Deslongchamp, en parlant de cette plante (Dict. des sc. nat.), dit: « D'après les observations multipliées que j'ai faites sur les racines de cette espèce réduites en poudre, je me suis assuré que leur partie corticale pouvait être donnée intérieurement, sans aucun inconvénient, depuis douze grains jusqu'à vingt, et même vingt-quatre, et qu'à cette dose, elle ne produisait le plus souvent qu'un effet purgatif modéré, plus rarement quelques vomissements. » Pour donner plus d'intérêt à cette découverte, il aurait fallu dire s'il est des cas où ce purgatif soit préférable aux autres. M. Deslongchamp ne le dit pas. A quoi donc servent des expériences qui ne peuvent être faites qu'au risque de la santé et peut-être de la vie des malades, surtout quand on possède tant de purgatifs éprouvés?

Il suffit d'un simple coup d'œil pour distinguer l'EUPHORBE PARALIAS (*euphorbia paralias*, Linn.), ainsi nommé parce qu'il croît parmi les sables,

(1) MATTH., 867, fig. 1; CAMER., 967; DALÉCH., 1652, fig. 1; BOCC. Sic., tab. 5, fig. 2; MORIS., § 10, tab. 1, fig. 25; PARK., 193.

sur le bord de la mer, dans les contrées méridionales. Son nom est composé de deux mots grecs, *para* (proche), *als*, *alos* (mer). Ses rameaux, très-droits et rapprochés, partent presque tous du sommet d'une tige un peu rougeâtre : ils sont couverts, dans toute leur longueur de feuilles nombreuses, imbriquées, redressées, glauques, un peu épaisses, lancéolées, très-aiguës, quelquefois un peu obtuses; les supérieures plus larges, ovales. Les ombelles sont composées de trois à sept rayons bifurqués; les folioles de l'involucre ovales; les quatre folioles extérieures du calice jaunes, terminées par deux petites cornes, les capsules glabres, un peu ridées; les semences blanchâtres (1).

L'euphorbe réveille-matin (*euphorbia helioscopia*, Linn.) est très-commun dans les champs cultivés et les jardins : on lui donne, comme au *peplus*, le nom de *réveille-matin*. Celui d'*helioscopia*, du grec *elios* (soleil), *scopeo* (je regarde), avait été employé par Dioscoride, pour une espèce d'euphorbe dont le feuillage, selon lui, était toujours tourné vers le soleil, phénomène qui n'a pas lieu pour notre plante. Elle se rapproche un peu du *peplus*, par la forme de ses feuilles; mais ses fleurs sont disposées en om-

---

(1) Matth., 864, fig. 3; Camer., 962; Lob. Ic. 354, fig. 2; Dod., 370, fig. 1.2; Daléch., 1647, fig. 1-3; Tabern., 593, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 675, fig. 1; Moris., § 10, tab. 1, fig. 24; Barrel., 886; Park., 184; Ger., 498.

belles à cinq rayons très-ouverts, une ou deux fois bifides ou trifides. Les feuilles sont glabres, alternes, cunéiformes, presque spatulées, élargies et dentées à leur sommet, quelquefois entières, rétrécies en pétiole; les capsules lisses et trigones (1).

Dans nos bois d'Europe, surtout dans ceux des contrées tempérées, croît l'EUPHORBE DES BOIS (*euphorbia sylvatica*, Linn.), espèce assez belle, remarquable par son port, par la position différente de ses feuilles. Celles qui naissent à l'extrémité des tiges stériles forment une rosette large et touffue, beaucoup plus longue que celles des tiges fleuries; elles sont ovales, lancéolées, légèrement velues, d'un vert-sombre; un peu rétrécies vers leur base. Les tiges sont hautes d'environ deux pieds; l'ombelle composée de cinq rayons bifides, outre plusieurs rameaux solitaires, dichotomes, placés au-dessous; les folioles de l'involucre ovales, obtuses; les bractées presque orbiculaires, conniventes à leur base; les quatre divisions extérieures du calice en demi-lune, à deux cornes aiguës; les fruits glabres (2).

La finesse et le grand nombre des feuilles rend

---

(1) FUCHS, 811; TRAG., 294; MATTH., 864, fig. 4; CAMER., 853; LOB., Ic. 356, fig. 1; DOD., 371, fig. 1; DALÉCH., 1648, fig. 1; TABERN., 593, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 669, fig. 1; PARK., 189; GER., 498; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 9.

(2) J. BAUH., 3, pag. 671, fig. 1; MORIS., § 10, tab. 1, fig. 3; BARREL., Ic. 830, 839; SABB., Hort. 1, tab. 23; JACQ., Austr., 4, tab. 375.

bien reconnaissable l'EUPHORBE A FEUILLES DE CYPRÈS (*euphorbia cyparissias*, Linn.), plante d'ailleurs assez commune dans les lieux sablonneux, le long des chemins, sur le bord des bois dans les contrées tempérées. Sa tige est droite, terminée par un grand nombre de rayons, formant une ombelle médiocrement étalée; au-dessous de cette ombelle sortent de la tige beaucoup de rameaux stériles chargés de feuilles plus étroites, ramassées, presque capillaires; les autres sont glabres, vertes, étroites, linéaires; les folioles de l'involucre un peu filiformes; les bractées presque en cœur, d'un vert-jaunâtre, ainsi que les quatre divisions externes du calice, petites, en demi-lune; les capsules légèrement verruqueuses sur leurs angles; les semences lisses (1).

D'après les expériences de M. Deslongchamp, vingt-quatre grains en poudre de la partie corticale de la racine de cet euphorbe et de plusieurs autres agissent à-peu-près de la même manière que l'ipécacuanha, et peuvent lui être suppléés. Peut-être cependant serait-il plus prudent de s'en abstenir, vu les qualités délétères de ces plantes. D'autres médecins ont dit que cette racine, avalée en très-petite quantité, produisait une sensation d'âcreté brûlante au voile du palais, le long du

---

(1) MATTH. 865, fig. 1; CAMER., 964; LOB., Ic. 356, fig. 2; DOD., 371, fig. 2; DALÉCH., 648, fig. 2; TABERN., 594, fig. 2; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 29.

larynx, de l'œsophage, et jusque dans l'estomac; qu'elle excitait de violents vomissements.

On rencontre fréquemment une monstruosité de cette plante assez singulière. Elle offre des tiges grêles, simples, effilées, à feuilles courtes, élargies, couvertes à une de leurs faces de deux rangées de points jaunâtres, qui pourraient, au premier aspect, faire prendre cette plante pour une espèce de polypode. Ce sont de petites plantes parasites que M. Decandolle a nommées *æcidium cyparissiæ*. Trompé par cette apparence, G. Bauhin a nommé cet euphorbe *tithymalus cyparissias foliis punctis croceis notatis*. Rivin l'appelle *euphorbia degener*. D'autres fois les fleurs à l'extrémité des tiges piquées par un insecte, y produisent un bouton rosacé, d'un rouge vif, qui s'altère rapidement.

L'EUPHORBE ÉSULE (*euphorbia esula*, Linn.) a les feuilles tellement ressemblantes à celles de la linaire (*antirrhinum linaria*, Linn.), qu'on ne les distingue, avant la floraison, que par le suc laiteux qu'elles répandent, ce qui a fait imaginer le vers suivant :

Esula lactescit; sine lacte linaria crescit.

Sa tige est fistuleuse; elle produit des rameaux axillaires, foliacés, stériles. Les ombelles sont composées d'un nombre de rayons indéterminé, bifides; les folioles de l'involucre un peu en cœur; les quatre divisions extérieures du calice presque

à deux cornes; le fruit glabre. Cette plante croît dans les champs des contrées tempérées et dans celles du Midi (1). Il est facile de la confondre avec l'*euphorbia gerardiana,* Willd. Mais les feuilles de celle-ci sont linéaires, lancéolées, très-aiguës; les folioles de l'involucre larges, ovales, arrondies; celles du calice très-entières. L'*euphorbia pinifolia*, Encycl., en est également très-voisin.

L'EUPHORBE DES MARAIS (*euphorbia palustris,* Linn.) est une grande plante, haute de trois ou quatre pieds, qu'on trouve dans les marais, les fossés aquatiques, sur le bord des ruisseaux et des rivières depuis les contrées tempérées jusque dans celles du Nord. Ses tiges sont glabres, épaisses; ses feuilles nombreuses, éparses, presque sessiles, oblongues, lancéolées, assez grandes, un peu obtuses; l'ombelle terminale, d'une grandeur médiocre; les folioles de l'involucre ovales, d'un vert-jaunâtre; les bractées presque arrondies; les divisions extérieures du calice entières, d'un jaune-roussâtre; les capsules tuberculeuses (2).

L'EUPHORBE A FLEURS BRUNES (*euphorbia characias*, Linn.), est une fort belle espèce, d'un port élégant, remarquable par ses fleurs d'un brun pourpre ou noirâtre, qui règnent le long des tiges,

---

(1) LOB., Ic. 357, fig. 1; DOD., 374, fig. 2; DALÉCH., 1653, fig. 2; TABERN., 595, fig. 1; MORIS., § 10, tab. 1, fig. 27.

(2) DOD., 374, fig. 1; DALÉCH., 1653, fig. 1; TABERN.? 588, fig. 2; J. BAUH., 3, pag. 671, fig. 2, *sine* icon.; MORIS., § 10, tab. 2, fig. 1.

les unes axillaires, solitaires, les autres formant une ombelle assez petite, terminale et sessile, à rayons courts et bifides, munies de bractées soudées par leur base. Les tiges sont épaisses, presque simples, hautes au moins de trois pieds; les feuilles nombreuses, oblongues, obtuses ou un peu aiguës, légèrement pubescentes dans leur jeunesse; les capsules hérissées de poils cotonneux; les semences grosses et luisantes. Cette plante croît aux lieux ombragés, montagneux, le long des côtes maritimes, dans les contrées méridionales (1).

(1) Clus., 2, pag. 188, fig. 1; Matth., 864, fig. 1; Camer., 960; Lob., Ic. 359, fig. 2; Dod., 368, fig. 2; Daléch., 1646, fig. 1; J. Bauh., 3, pag. 672, fig. 1.



TROISIÈME GENRE.

BUIS. (BUXUS, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

RICIN. (RICINUS, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

CROTON. (CROTON, Linn.)

BUIS.

LE BUIS (*buxus semper virens*, Linn.), couvrant au loin les collines et les montagnes des contrées tempérées et méridionales de l'Europe et de l'Asie, jouissant d'une verdure perpétuelle, devait attirer, dès la plus haute antiquité, l'attention de l'homme: aussi est-il mentionné, chez les plus anciens écrivains, comme une plante intéressante sous un grand nombre de rapports. Théophraste le cite comme un arbrisseau commun sur le mont Cythorus, dans la Galatie; il fait l'éloge de la dureté de son bois, de sa longue durée et de ses usages: il le nomme en grec *buxos* et *puxis*, d'où *pyxis*, les boîtes faites de buis. Les Latins, changeant le *p* en *b*, en ont fait le mot *buxus*, en français *buis* ou *bouis*.

Virgile, dans ses Géorgiques, pour mettre en contraste les terrains cultivés avec les simples productions de la nature, qui ont aussi leur utilité et leur agrément, nous transporte sur les roches incultes et sauvages. Quel plaisir, dit-il, de voir les ondulations que forme le buis sur le mont Cytorus (1)!

Et juvat undantem buxo spectare Cytorum.
Georg., II, v. 437.

Le buis est un arbrisseau qui s'élève à la hauteur de douze à quinze pieds sur une tige tortueuse, à rameaux opposés, tétragones. Les feuilles sont simples, opposées, entières, fermes, ovales, per-

(1) Virgile, dans ce vers, nous peint la nature en poète qui l'a observée. Le buis se plaît sur les coteaux élevés, qu'il embellit et revêt de ses nombreux rameaux : il y est exposé à l'action presque habituelle des vents; il en résulte des ondulations qui nuancent la belle verdure de son feuillage. Il n'y a là rien de *sombre* et de *lugubre* : une pareille image n'est point celle de Virgile. Je crois donc que notre poète Delille, si admirable d'ailleurs, n'a pas saisi toute la beauté, l'étendue du mot *undantem*, qui forme seul un tableau de la plus grande vérité, que ne rend pas ce vers :

J'aime et des sombres buis le lugubre coup d'œil.

Les feuilles de buis sont d'un gros vert; elles ne sont point *sombres*, mais luisantes et comme vernissées; elles ne produisent pas un *lugubre coup d'œil*. Cette expression ne répond pas au mot *juvat* (il me plaît), on n'aime guère ce qui est lugubre.

Je ne me suis permis cette remarque que pour avertir les poètes, quelle que soit la beauté de leurs vers, d'étudier la nature, quand ils voudront en tracer de fidèles tableaux. Lorsqu'un coteau couvert de buis, et agité par le vent, se présente à ma vue, j'aime à me rappeler le vers de Virgile; celui de son traducteur est oublié.

sistantes; les fleurs jaunâtres, monoïques, réunies en paquets axillaires. Les fleurs mâles offrent un calice à quatre folioles colorées, entourées de deux ou trois petites bractées en écailles; point de corolle; quatre étamines attachées au réceptacle sous le rudiment de l'ovaire; les fleurs femelles sont situées au centre de chaque paquet de fleurs mâles; leur calice est formé de trois écailles, entouré de trois ou quatre bractées; un ovaire supérieur; trois styles courts, persistants; les stigmates obtus, hérissés; une capsule presque globuleuse, à trois loges, à trois cornes, s'ouvrant en trois valves; deux semences dans chaque loge (1).

Le buis présente plusieurs variétés : la plus remarquable est celle que l'on nomme *buis à bordure*, *buis d'Artois*, *buis nain*. C'est, comme l'on sait, celui qui est cultivé pour bordure dans les jardins. Sa multiplication se fait par boutures; en le taillant souvent on le tient bas, et on l'empêche de porter aucune fleur. On en cultive une autre variété, à feuilles panachées, que l'on propage de boutures.

Le buis croît en abondance dans les contrées tempérées et méridionales de la France, dans les

(1) Fuchs, 642; Trag., 1069; Matth., 169, fig. 1; Camer., 101; Lob., Ic. 2, tab. 128, fig. 2; Dod., 782, fig. 1; Daléch., 165, fig. 1; Tabern., 1049, fig. 2; J. Bauh., 1, pag. 496, fig. 1; Park., 1429, fig. 1; Blackw., 196.

terrains secs, sur les montagnes les plus arides, telles que celle de Lugny, dans le Mâconnais, puis dans le Mont-Jura du côté de Saint-Claude, et le long de la chaîne qui remonte dans la Franche-Comté; dans les montagnes du Bugey, du Dauphiné, de la Haute-Provence; dans la chaîne de celles qui traversent le Languedoc de l'est à l'ouest, enfin dans les Pyrénées : il se trouve également en Espagne, en Italie, en Grèce, dans l'Asie-Mineure, dans le Caucase, etc. Mais il lui faut une exposition froide; la chaleur lui est contraire. Je n'en ai point rencontré dans la partie du Mont-Atlas que j'ai parcourue. Son bois est dur, jaunâtre, d'un tissu fin, très-serré, très-compacte, susceptible d'un beau poli; il sert à faire des peignes, des instruments à vent, des ustensiles à vis, des écuelles, des cuillers, des manches d'outils, des écrous, des tablettes, des planches pour graver, des cannelles, des tabatières, etc. C'est le plus inaltérable, le plus pesant de nos bois d'Europe. Il est aussi très-bon pour le chauffage; les cendres en sont excellentes pour la lessive.

Les souches du buis dont on a coupé plusieurs fois les tiges, sont connues sous le nom de *broussin;* elles ont une grande dureté, et sont agréablement marbrées. C'est avec ces broussins qu'on fait de ces jolies tabatières si agréablement veinées. La plus grande consommation du buis se fait à Saint-Claude et dans ses environs. Chaque paysan

emploie toute la saison de l'hiver à tourner; chacun d'eux a son genre dont il ne s'écarte pas. L'un fait uniquement des grains de chapelets, l'autre des sifflets; celui-ci des boutons, celui-là des cannelles pour tirer le vin, des cuillers, des fourchettes, des poivrières, etc. Voilà d'où vient que tous ces objets sont à si bon marché. Leur débit fait subsister ces habitants, qui n'ont pour vivre, que le produit de leur bétail, un peu de seigle et des pommes de terre.

Il faut, pour être employé, que le buis soit bien sec, sans quoi il se tourmente. Celui qu'on coupe pendant la sève se contourne considérablement; il est sujet à se fendre en se desséchant. Pour avoir du buis propre à être travaillé, et qui se déjette le moins possible, on le renferme, après qu'il a été abattu, dans une cave obscure pendant quatre à cinq ans, puis on le tient dans un magasin où le jour ne pénètre pas. Quelquefois, avant de l'employer, on le laisse tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures; on le fait ensuite bouillir, après quoi on le met dans du sable, de la cendre ou du son, et on l'y laisse plusieurs semaines.

Le buis est très-propre à décorer les bosquets d'hiver avec les autres arbres verts. Son feuillage, d'un vert bien moins obscur, est plus agréable à la vue. Quoique son tronc ne soit que d'une grosseur médiocre, il acquiert quelquefois une dimension très-considérable. Haller rapporte qu'il

existait auprès de Genève un buis dont le tronc avait près de six pieds de circonférence. Cet arbrisseau souffre le ciseau : on peut lui donner toutes les formes que l'on veut, on en fait des palissades, des berceaux impénétrables aux rayons du soleil, de belles haies vives, des boules, des pyramides, des vases, et avec la variété naine, de jolies bordures pour les parterres et les plates-bandes : mais elles ont l'inconvénient de donner asile à beaucoup d'insectes, ce qui l'a fait exclure assez généralement des jardins potagers. L'emploi du buis en médecine est aujourd'hui très-borné. Il passe pour sudorifique : on en a fait usage pour guérir la maladie vénérienne. Les feuilles réduites en poudre et prises à la dose d'un gros, produisent, selon Vogel, des déjections très-copieuses et même sanguinolentes. Suivant Gilibert, leur décoction est un purgatif modéré. Toutes les parties de cet arbrisseau ont une saveur amère et nauséabonde. On prétend que les chameaux broutent volontiers les sommités du buis ; qu'il en résulte des accidents graves et même la mort. Les feuilles et les jeunes pousses du buis servent de litière aux troupeaux et au bétail : elles deviennent alors un très-bon engrais.

L'emploi du buis, tel que nous venons de l'exposer, était à-peu-près le même chez les anciens. Nous trouvons, dans Pline le Jeune, qu'on le plantait dans les jardins, et qu'on lui donnait différentes formes : *Quæ arbor*, dit-il, *ob dense*

subnascentes surculos et frondes, in animalium aliorumque effigies componi et detunderi præ alia quæcumque apta est.

Du temps de Virgile, il était employé aux ouvrages de tour :

Nec tiliæ leves, aut torno rasile buxum,
Non formam accipiunt, ferroque cavantur acuto.
Georg., II, v. 449.

Ailleurs, c'est un instrument de musique, c'est le fifre qui annonçait les fêtes de Cybèle :

Tympana vos buxusque vocat Berecynthia matris Idææ......
Æn., IX, v. 619.

On en faisait encore, comme chez nous, des toupies, des sabots pour les jeux des enfants :

Stupet inscia turba,
Impubesque manus, mirata volubile buxum.
Æn., VII, v. 381.

On cultive dans plusieurs jardins, comme plante d'agrément, le BUIS DE MAHON (*buxus balearica*, Encycl.), grand et bel arbrisseau, remarquable par la largeur de ses feuilles ovales, oblongues, un peu pétiolées, luisantes et coriaces, chargées, dans leur aisselle, d'un paquet de fleurs assez gros, un peu jaunâtres; les étamines très-saillantes; les anthères sagittées. Cette plante croît dans les îles Baléares : elle craint les fortes gelées, mais il est probable qu'elle réussirait dans nos départements du Midi.

RICIN.

Le RICIN COMMUN (*ricinus communis*, Linn.), qui, dans les pays chauds, forme un arbre de quinze à dix-huit pieds, n'est plus dans nos jardins qu'une plante herbacée et annuelle : elle y produit un très-bel effet par ses feuilles amples et palmées, par ses hautes tiges droites, d'une couleur glauque, que termine un bel épi paniculé. Cette plante s'élève à la hauteur de cinq ou six pieds et plus, garnie de grandes feuilles alternes, pétiolées, glabres, palmées, divisées à leur contour en plusieurs lobes lancéolés, aigus et dentés; le pétiole glanduleux et central. Les fleurs sont monoïques, disposées au sommet des tiges en un long épi ramifié, accompagnées de petites bractées membraneuses. Les fleurs mâles occupent, par une disposition assez remarquable (1), la partie inférieure de l'épi. Le calice est d'un vert glauque, à cinq divisions profondes; point de corolle; les étamines très-nombreuses;

(1) Ce n'est pas d'après des individus en quelque sorte dégradés, qu'il faut juger des lois de la nature. Dans son pays natal, le ricin est un arbre; les épis de fleurs y sont nombreux; les étamines des épis supérieurs peuvent féconder facilement les ovaires des épis inférieurs : je soupçonne même, mais je n'oserais l'assurer, d'après les seuls individus que j'ai rapportés de Barbarie, que les épis sont un peu inclinés, ce qui expliquerait encore mieux la disposition des sexes. Quoi qu'il en soit, les étamines sont si nombreuses, que la fécondation s'exécute également dans nos ricins annuels. Au moindre souffle de vent, les pistils sont entourés d'un nuage de pollen.

les filaments réunis en plusieurs faisceaux ramifiés. Dans les fleurs femelles, le calice est à trois divisions; l'ovaire surmonté de trois styles bifides, d'un rouge écarlate; trois coques ovales, conniventes, hérissées de pointes subulées; dans chaque coque une semence ombiliquée au sommet; l'embryon placé au milieu d'un périsperme très-épais, oléagineux (1).

Dioscoride, comparant le fruit du ricin à cet insecte qui s'attache aux oreilles des chiens, que l'on nomme *tique* en français, lui en a donné le nom, qui, en grec, est celui de *kiki* ou *croton*, et *ricinus* en latin. Quelques auteurs obscurs y y ont substitué d'autres noms barbares, tel que celui de *palma Christi*, d'après la forme des feuilles comparées à la paume d'une main, et les divisions aux doigts, la nommant, par une superstition grossière et injurieuse, *main du Christ*. Théophraste parle également du ricin, sous le nom de *croton*, observant très-bien que les feuilles qui paraissent les premières sont rondes et entières, les autres découpées à leur contour.

Le ricin en arbre n'est point une espèce distincte. Les individus que j'en ai observés en Barbarie, ne différaient de notre ricin herbacé et

(1) Fuchs, 340; Trag., 288; Matth., 262, fig. 1; Camer., 959; Cord., 140, fig. 2, *versò;* Lob., Ic. 688, fig. 1; Dod., 367; fig. 1; Daléch., 1630, fig. 1; Tabern., Ic. 776, fig. 1; J. Bauh., 3, p. 643, fig. 1; Moris., § 10, tab. 3, fig. 1.

annuel que par sa tige ligneuse, arborescente, par ses fruits un peu plus petits, presque glabres ou bien moins garnis de pointes. Au reste, comme l'observe M. Desfontaines, si l'on abrite le ricin annuel dans l'orangerie ou dans la serre chaude, la tige persiste et devient ligneuse. Il est donc évident que notre ricin n'est une plante herbacée que parce que la tige et les racines périssent vers la fin de l'automne ou au commencement de l'hiver; et comme il est de nature à fleurir et fructifier dès la première année, on le propage de graines.

Les semences du ricin sont composées d'une substance blanche, ferme, de nature émulsive, analogue à celle des amandes : elles recèlent surtout une grande quantité d'huile grasse et douce, qu'on retire facilement, soit par expression, soit par infusion dans l'eau bouillante : mais il est à remarquer que les qualités émulsives, adoucissantes de ces semences appartiennent exclusivement au périsperme, tandis que leurs qualités âcre et nauséabonde résident uniquement dans l'embryon, organe essentiellement vénéneux, propre à exciter le vomissement, de violentes purgations, d'enflammer et d'ulcérer différentes parties de la membrane muqueuse qui recouvre l'appareil digestif. Les semences entières, avalées même en très-petites quantités, occasionnent de très-grands ravages dans l'estomac.

L'huile grasse que l'on retire de ces semences,

connue depuis long-temps, et employée par les anciens, sous le nom d'*oleum ricinum*, séparée de l'embryon, est douce, émolliente, relâchante; elle constitue un purgatif très-doux. Comme l'huile de l'embryon sort avec beaucoup plus de difficultés que celle du périsperme, qu'elle exige une plus forte pression, il arrive qu'à une pression modérée, ou plongées dans l'eau chaude, l'huile qui surnage à la surface du liquide, est douce, émulsive, tandis que si l'on presse trop fortement, l'embryon, forcé de céder ses principes vénéneux, convertit cette huile en un purgatif des plus violents et des plus dangereux.

Cette huile, lorsqu'elle est exempte d'âcreté, est recommandée comme un purgatif très-favorable dans un grand nombre de maladies. On loue ses bons offices dans les constipations opiniâtres, les coliques, et principalement dans les maladies vermineuses, pour lesquelles elle est assez généralement administrée. L'expérience a prouvé qu'elle est un des meilleurs médicaments contre les vers ascarides et le tænia. On peut l'administrer depuis une jusqu'à quatre onces et plus. Pour plus de sûreté, on la fait prendre à la dose d'une demi-once chez les adultes, d'un ou deux gros chez les enfants, toutes les demi-heures ou toutes les heures, jusqu'à ce qu'elle produise son effet. On peut la prendre, soit seule, soit associée avec le sucre ou un sirop, avec le suc de citron ou toute autre substance aromatique agréable.

Souvent on l'unit avec le quart ou la moitié de son poids de jaune d'œuf ou de gomme arabique, et on en fait une émulsion que l'on édulcore et aromatise convenablement. On brûle aussi l'huile de ricin dans les lampes. Rumph dit que dans l'Inde on la mêle avec de la chaux éteinte, pour en faire un ciment qui sert à enduire les maisons, les vaisseaux et les bois exposés à l'air : il ajoute que ce ciment est employé dans la construction des citernes et des bassins destinés à contenir de l'eau, et qu'il devient, avec les années, aussi dur que la pierre.

CROTON.

Parmi les espèces si nombreuses de ce genre, une seule appartient à l'Europe, le CROTON DES TEINTURIERS (*croton tinctorium*, Linn.), qui porte aussi le nom impropre de *tournesol des teinturiers*, qu'il ne faut pas confondre avec notre grand tournesol des jardins (*helianthus annuus*, Linn.). Toute cette plante est cotonneuse, d'un blanc cendré, d'un port peu élégant. Ses tiges sont grêles, rameuses, étalées, longues d'environ un pied ; les feuilles molles, alternes, pétiolées, ovales, presque rhomboïdales, ondulées à leurs bords. Les fleurs sont monoïques, sans corolle, petites, sessiles, réunies en grappes courtes, terminales. Le calice des fleurs mâles est cotonneux, à cinq ou dix divisions ; les cinq intérieures alternes et colorées ; cinq glandes adhérentes au réceptacle ; dix ou quinze étamines et

plus, réunies par leur base : les fleurs femelles, axillaires, portées sur de longs pédoncules, renfermant un ovaire supérieur; trois styles; les stigmates bifides. Les fruits sont pendants, chargés de petites aspérités, composés de trois coques uniloculaires, monospermes. Cette plante croît dans le midi de l'Europe, en Provence, en Espagne, en Italie, sur les côtes de Barbarie, dans les terrains cultivés (1).

Cette plante intéresse par la couleur bleue que l'on en obtient, qui est connue sous le nom de *tournesol,* mais qui est très-peu durable. Le suc de son fruit, dit Clusius, donne un vert éclatant, qui se change en un moment en un fort beau bleu : le suc des grappes de fleurs produit la même couleur; mais on prétend qu'il n'en est pas de même des feuilles. En effet, le *tournesol*, qu'on nomme *en drapeau* et *en pain,* n'a pour base que les fruits et les sommités de cette plante. On le fabrique particulièrement au Grand-Gallargues, en Languedoc. C'est le plus estimé. Les habitans de ce canton coupent, au commencement du mois d'août, les sommités de ce croton, qu'ils appellent de la *maurelle,* et les font moudre dans des moulins semblables à nos moulins à l'huile : quand elles ont été bien moulues, ils les placent

(1) Clus., Hist. 2, pag. 47, fig. 2; Matth., 893, fig. 4; Camer., 1001; Lob., Ic. 261, fig. 2; Dod., 71, fig. 1; Daléch., 1352, fig. 2; Tabern., Ic. 550, fig. 1.

dans des *cabats*, et mettent ces cabats à une presse, pour en exprimer le suc qu'ils exposent au soleil pendant une heure ou deux. Après cela, ils y trempent des chiffons qu'on étend sur une haie jusqu'à ce qu'ils soient bien secs : cela fait, on prend environ deux livres de chaux vive qu'on met dans une cuve de pierre, et l'on jette par dessus la quantité d'urine qui peut suffire pour éteindre cette chaux. On place des bâtons dans la même cuve, à la hauteur d'un pied au-dessus de la liqueur, sur lesquels on étend les chiffons qu'on avait déja fait sécher. Après qu'ils y ont resté quelque temps, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils aient été humectés par la vapeur de l'urine et de la chaux, on les tire de la cuve, on les fait sécher au soleil, et quand ils sont bien secs, on les retrempe comme auparavant dans du nouveau suc, et puis on les envoie dans différentes parties de l'Europe. C'est ce qu'on nomme *tournesol en drapeau*, et ce que les Hollandais, principalement, achètent des marchands de Montpellier, ayant l'art d'en extraire ce qui forme leur *tournesol en pâte* ou *en pain*.

On se sert du *tournesol* en Allemagne, en Angleterre, en Hollande, etc., pour colorer des pâtes, des conserves, des confitures, des gelées et diverses liqueurs. Les chiffons de tournesol servent à colorer les vins qui sont d'une teinte trop claire. On dit qu'on les emploie à cet usage en Hollande, ainsi que pour les fromages à

croûte violette : ailleurs on s'en sert pour colorer une décoction d'iris, qu'on édulcore avec le sucre, afin de faire un sirop à bon marché, qui imite le sirop de violette. Il y a des dessinateurs qui se servent de tournesol en pierre pour les dessins qu'ils tracent sur la toile ou sur les étoffes de soie qu'on veut broder : mais l'usage le plus commun du tournesol est pour teindre en bleu le gros papier avec lequel on enveloppe le sucre.



QUATRE-VINGT-ONZIÈME FAMILLE.

LES CUCURBITACÉES.

Cette famille, considérée surtout dans les genres qui appartiennent à l'Europe ou qui y sont cultivés, renferme des plantes d'une forme très-remarquable : plusieurs d'entre elles se distinguent par la grosseur gigantesque de leurs fruits, que ne peut supporter la faiblesse de leur tige : quand même la nature ne l'aurait pas rendue sarmenteuse ou rampante, la pesanteur des fruits ne pouvant avoir d'autre soutien que la terre, l'y entraînerait. Dans les espèces dont les fruits sont plus petits, la tige a la faculté de s'élever en grimpant lorsqu'elle trouve un soutien suffisant, d'où vient qu'elle est munie de vrilles. Les feuilles sont rudes, très-amples, alternes, plus ou moins découpées à leur contour. Les fleurs sont axillaires, dioïques ou monoïques, solitaires ou en grappes, ayant le calice soudé dans toute sa longueur avec la corolle. Celle-ci est en forme de cloche ; elle s'épanouit en cinq lobes, et se des-

sèche sans tomber. Les fleurs mâles renferment trois ou cinq étamines, placées sur la partie resserrée de la corolle, très-souvent réunies en un seul paquet; les anthères appliquées dans toute leur longueur contre les filaments, et souvent jointes ensemble : on trouve quelquefois au centre de la fleur le rudiment d'un ovaire stérile. Dans les fleurs femelles, des filaments stériles ou nuls; un ovaire faisant corps avec le fond du calice surmonté d'un style à plusieurs stigmates. Le fruit est une baie charnue, à écorce épaisse, à une ou plusieurs loges polyspermes, dont les semences sont attachées à des placentas pariétaux et relevés, qui forment les cloisons. Ces semences ont une enveloppe cartilagineuse ou crustacée; point de périsperme; l'embryon droit; les lobes planes. On sait que, dans cette famille, sont renfermés des fruits à chair pulpeuse, douce, agréable et rafraîchissante; mais qu'il en est d'autres aussi dont les fruits sont d'une grande amertume, et forment un purgatif violent. Les semences sont douces, calmantes, propres à entrer dans les émulsions. Les feuilles sont très-amères, et les racines, souvent tubéreuses, fournissent une fécule saine et abondante.



PREMIER GENRE.

BRYONE. (BRYONIA, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

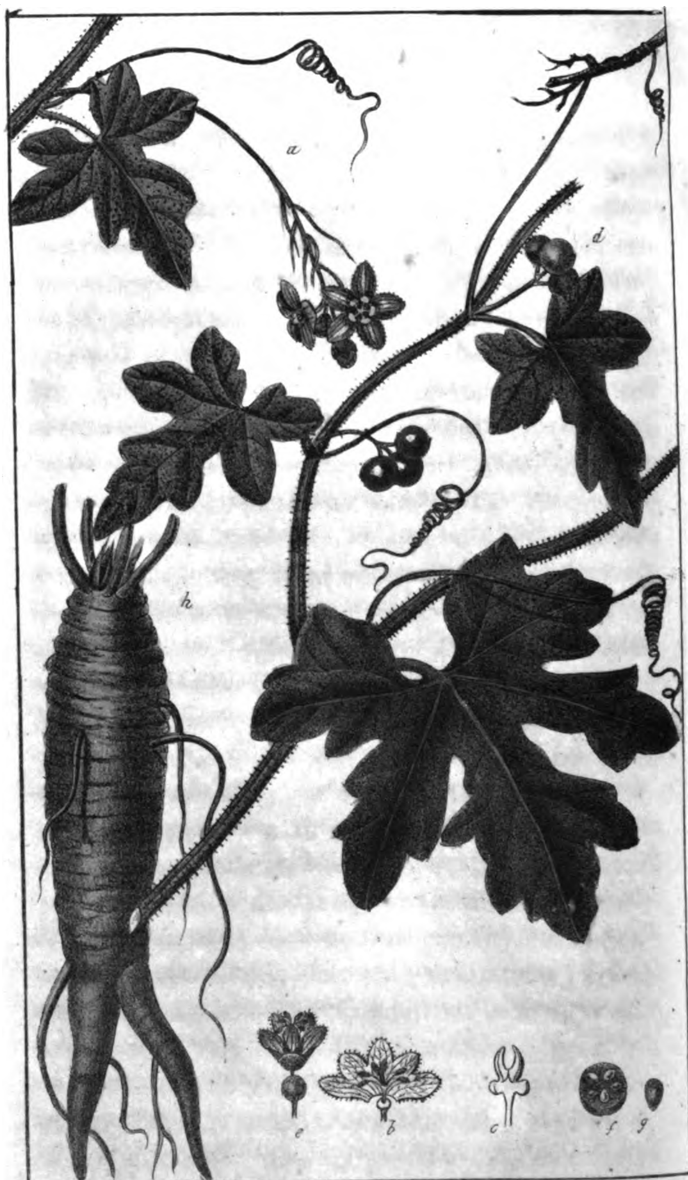
MOMORDIQUE. (MOMORDICA, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

CONCOMBRE. (CUCUMIS, Linn.)

BRYONE.

LA BRYONE DIOÏQUE (*bryonia dioica*, Linn.) se glisse dans les haies, parmi les buissons : elle se confond avec eux, en remplit les vides par ses feuilles et ses longues tiges grimpantes, dirigées en tout sens : elle rend leur aspect plus rustique par les poils rudes et courts dont elle est hérissée : ses petites baies globuleuses, quoique d'un rouge assez vif, ajoutent encore à ces localités une harmonie en rapport avec leur caractère agreste. La racine est fort grosse, succulente et charnue, d'un blanc jaunâtre; les tiges grêles, anguleuses, s'étendant au loin; les feuilles alternes, pétiolées, presque palmées, à demi divisées en cinq lobes anguleux; une longue vrille en spi-



A. P. del.   Litho. de C. Motte

Bryone Dioïque



rale à la base de chaque feuille. Les fleurs sont petites, dioïques, d'un blanc-sale, les fleurs mâles disposées en petits bouquets axillaires, à l'extrémité d'un long pédoncule commun, composées d'un calice à cinq dents; une corolle à cinq divisions, soudée avec le calice; trois étamines, deux réunies par leurs filaments munis chacun de deux anthères; une seule au filament libre. Les fleurs femelles n'ont point de pédoncule commun: elles renferment un ovaire inférieur; un style grêle, à trois divisions; les stigmates bifides; une baie lisse, presque sphérique, de la grosseur d'un pois, contenant plusieurs semences (1).

Cette plante est très-commune dans les contrées tempérées et méridionales de l'Europe. Je l'ai observée jusque dans la Barbarie, tandis que le *bryonia alba* de Linnée, long-temps confondu avec elle, ne croît que dans le Nord : elle est rare en France. La Peyrouse l'a trouvée dans les Pyrénées, etc. Elle diffère de la précédente par ses fleurs monoïques, par ses baies noires, par ses feuilles moins profondément divisées. Ne serait-elle qu'une variété uniquement reléguée dans le Nord? Linnée, dans son *Flora suecica*, ne cite point notre bryone dioïque. Il n'en parle ailleurs

(1) Fuchs, 94; Trag., 820; Matth., 882, fig. 1; Camer., 987; Lob., Ic. 624, fig. 2; Dod., 400, fig. 1; Daléch., 1410, fig. 1; J. Bauh., 2, tab. 143, fig. 2; Cord., 117, fig. 1; Park., 178, fig. 1; Ger., 720.

que comme d'une plante à fruits rouges, étrangère à la Suède.

Il est presque hors de doute que l'*ampeloleuce* de Dioscoride est notre bryone, quoique cet auteur, dans sa description, ne parle point de la grosseur si remarquable de la racine. On reconnaît, dans le nom qu'il lui donne en grec de *vigne blanche*, *vitis alba* des Latins, la méthode des anciens, qui, sans aucune idée sur les principes de la science, ne considéraient, pour le nom des plantes, que les rapports qu'elles offraient à la première vue avec d'autres plantes plus connues : ils appelaient *vigne blanche*, la bryone, à cause de ses vrilles, de ses tiges grimpantes, de la ressemblance de ses feuilles avec celles de la vigne. D'autres auteurs, même du temps de Dioscoride, l'ont nommée bryone, du mot grec *bruo* (qui pousse abondamment), parce que ses fortes racines fournissent des tiges qui se répandent au loin sur les buissons qui leur servent d'appui. Elle porte encore en français le nom vulgaire de *couleuvrée*, parce que ses tiges rampent et s'entortillent comme une couleuvre. Il en est qui soupçonnent que la bryone est le *melothron* de Théophraste; mais, comme cet auteur n'en donne d'autre notion que celle d'avoir les fruits du *smilax*, qu'il place d'ailleurs parmi les arbustes, cette opinion est, pour le moins, très-hasardée, quoique Pline, en citant les noms donnés par les Grecs au *vitis alba*, qui est cer-

tainement notre bryone, y réunisse celui de *melothron*.

L'odeur des baies de la bryone est légèrement nauséabonde, leur saveur fade : on prétend que plusieurs personnes, après s'en être nourris, n'ont éprouvé aucun effet nuisible. Dioscoride nous apprend que, de son temps, les jeunes pousses servaient d'aliment comme les asperges : je ne conseillerais à personne d'en faire autant, pas plus que des fruits. Ce sont surtout les racines qui, depuis un très-long temps, jouissent d'une grande réputation. Leur saveur est âcre, amère, très-désagréable : c'est un purgatif violent : on cite des exemples effrayants et nombreux d'empoisonnements résultant de ce dangereux remède, que l'on adoucit, dit-on, par l'addition de quelques autres substances. Les uns le comparent au jalap par ses vertus purgatives, d'autres à l'ipécacuanha, comme émétique, auquel ils prétendent le substituer : mais, dans tous les cas, ce n'en est pas moins un médicament dangereux et inutile, cette racine étant, dans l'état frais, un caustique très-puissant, et que desséchée, elle perd toute son énergie. On l'a comparée, avec plus de raison, au manioc pour son utilité comme alimentaire, puisque purgée de tout son suc par des lavages réitérés, on en retire la même fécule que de la pomme de terre, beaucoup plus abondante à raison de sa grosseur. En Allemagne et en Suède, les paysans creusent les racines de

bryone fraîche, et remplissent de bière cette cavité : dans l'espace d'une nuit, elle devient émétique et purgative : ils la coupent par tranches minces, qui enflamment la peau, et forment des exutoires.

MOMORDIQUE.

Une des merveilles de la végétation est de voir des fruits s'entr'ouvrir tout-à-coup, lancer au loin leurs semences par le moyen d'un ressort élastique, et répandre successivement la fécondité sur toutes les parties du globe. Nous avons déja observé ce phénomène dans la balsamine : nous le retrouvons ici dans la MOMORDIQUE ÉLASTIQUE (*momordica elaterium*, Linn.), mais avec des circonstances particulières. Quand ses fruits sont mûrs, même quelque temps avant cette époque, pour peu qu'on les touche, ils se détachent de leur pédoncule, et jettent avec une grande force leurs semences, ainsi que le jus visqueux dans lequel elles sont renfermées. Cette opération de la nature devient quelquefois, pour les personnes qui l'ignorent, un phénomène assez curieux, lorsque, parcourant les lieux où cette plante est abondante, à chaque pas qu'elles font, les fruits s'élancent rapidement sur toutes les parties de leur corps et de leurs vêtements, sur leurs mains, leur visage, les inondent d'un suc âcre et fétide. On serait tenté de croire que ces fruits sont des êtres animés, qui se tiennent en état de dé-

fense contre ceux qui viennent pour les fouler aux pieds, ce à quoi ils sont d'autant plus exposés, que leurs tiges sont rampantes, étalées à terre de tous côtés, longues de plusieurs pieds, qu'elles ne peuvent se relever, étant privées de vrilles.

La racine est fort grosse, charnue, blanchâtre; les feuilles grandes, alternes, en cœur, obtuses et ondulées, chargées, ainsi que toutes les autres parties de la plante, d'aspérités rudes et piquantes; les pétioles épais et longs. Les fleurs sont monoïques, axillaires, pédonculées, d'une grandeur très-médiocre; les fleurs mâles disposées en petites grappes étalées, munies d'un calice à cinq découpures; une corolle ouverte, d'un jaune-pâle, veinée, réticulée, à cinq divisions, soudée avec le calice; trois étamines, dont deux soudées par leurs filaments; les anthères réunies; dans les femelles, un ovaire inférieur; un style surmonté de trois stigmates bifides, souvent un rudiment d'étamines stériles. Le fruit est une baie oblongue, au moins de la grosseur d'une olive, inclinée à l'extrémité du pédoncule, à trois loges, à une seule par avortement, remplies d'un grand nombre de semences qui s'échappent avec élasticité. Cette plante croît aux lieux stériles et pierreux des contrées méridionales : elle s'avance jusque dans la Barbarie (1).

---

(1) Fuchs, 705; Trag., 832; Matth., 849, fig. 1; Camer., 946; Lob., 646, fig. 1; Dod., 382, fig. 1, et 663, fig. 2; Dalech., 1672, fig. 1; Tabern., 481, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 249, fig. 1; Cord., 181, *versò*, fig. 1; Moris., § 1, tab. 6, fig. 8.

On prétend que le nom de *momordica* vient du latin *momordi* (j'ai rongé ou mordu), parce que les semences de cette plante sont un peu tuberculeuses, comme rongées : celui d'*elaterium* est tiré du grec *elater* (ressort), à cause de l'élasticité de ses semences. C'est sous ce dernier nom que les anciens, tels que Théophraste, Pline, Dioscoride, ont désigné cette espèce, qui porte en français les noms vulgaires de *concombre d'âne*, *concombre sauvage* (*cucumis sylvestris*, dans un grand nombre d'auteurs). C'était surtout du suc des fruits de la momordique dont il s'agissait quand on parlait de l'*elaterium*, employé comme médicament. Théophraste en dit peu de choses, si ce n'est que ce suc peut se conserver pendant plus de deux cents ans, et que plus il est vieux, meilleur il est. Pline, en répétant la même assertion, expose la manière d'extraire ce suc; puis en parlant de ses propriétés, il débite des contes si ridicules, qu'on ne peut se permettre de les rapporter. Au reste, on distingue deux sortes d'*elaterium*, le blanc et le noir. On prépare le premier en scarifiant les fruits lorsqu'ils approchent de leur maturité; le suc qui en découle se sèche au soleil; celui-ci est le plus puissant. Le second se tire par contusion ou expression de la pulpe des fruits, et se prépare comme les extraits : il a bien moins de force, et peut être donné à une dose beaucoup plus forte. Il faut avoir soin cependant de recueillir les fruits un peu avant leur maturité : car si l'on attend ce moment, on perd la plus

grande partie de leur jus, la seule qui soit employée ; celui qui reste, mêlé dans le parenchyme, n'étant pas à beaucoup près aussi bon. Les Grecs s'en sont servis fréquemment pour procurer des évacuations, comme émétique et purgatif. Ce moyen de guérison a paru si violent et si dangereux, que les modernes y ont renoncé. On en a fait à-peu-près de même de la racine, d'une amertume insupportable et nauséabonde. Quelques médecins de nos jours ont cependant essayé de l'employer avec des modifications, et par une suite d'essais, toujours exécutés aux dépens des malades. Au reste, le suc de cette plante est si corrosif, qu'il enflamme la peau des doigts, et que s'il en saute dans l'œil, il y cause des douleurs très-vives, un gonflement érysipélateux aux paupières : il faut les laver promptement avec de l'eau pure.

Depuis long-temps on cultive dans les jardins, sous le nom de *pomme de merveille*, une belle plante des Indes orientales, la MOMORDIQUE BALSAMINE (*momordica balsamina*, Linn.), à tige longue, grimpante, très-rameuse, dont le feuillage luisant forme une verdure agréable et riante, relevée par des fruits tuberculeux, de la grosseur et de la forme d'un œuf de pigeon, d'une belle couleur écarlate ou orangée. Elle produit un très-bel effet lorsqu'elle garnit les murs exposés au soleil, qu'elle s'y attache par ses vrilles, qu'elle y brille par l'éclat de ses fruits. Ses feuilles sont or-

biculaires, largement échancrées à leur base, divisées jusque vers leur milieu en cinq lobes incisés ou dentés; les fleurs axillaires, assez grandes, d'un jaune-pâle (1). Les anciens faisaient infuser ses fruits, sans les graines, dans de l'huile d'amandes douces ou d'olives : ils en composaient un baume qu'on disait excellent pour calmer l'inflammation des plaies, les hémorrhoïdes, les gerçures des mamelles, etc., d'où lui est venu le nom de *balsamina*. Ce médicament est aujourd'hui abandonné. On n'en donne point la raison; la mode y entre pour beaucoup; la médecine n'en est point à l'abri, et quoique l'on y ait suppléé par des remèdes équivalents, il ne serait point étonnant que celui-là reparût un jour sous un nom nouveau, ainsi qu'il est d'usage, et qu'il fût donné comme un secret, acheté bien chèrement, telle que la fougère pour le ver solitaire, quoique cette prétendue propriété ait été mentionnée par presque tous les anciens botanistes. Quand cesserons-nous d'être les dupes du charlatanisme? jamais, à moins que nous ne devenions immortels et impassibles. Le plus franc ignorant, dès qu'il porte le nom de médecin, est toujours sûr d'être appelé, comme si la nature n'en savait pas davan-

(1) Fuchs, 189; Trag., 898; Matth., 884, fig. 1; Camer., 989; Lob., Ic. 648, fig. 1; Dod., 670, fig. 2; Dalech., 630, fig. 1; Tabern., Ic. 884, fig. 1; Cord., 119; Lonic., 76, fig. 1; J. Baum., 2, p. 252, fig. 1; Moris., § 1, tab. 6, fig. 9.

tage; tant la crainte de la mort rend la confiance aveugle!

CONCOMBRE. MELON. COLOQUINTE.

Il n'est point de plantes, parmi les cucurbitacées, plus intéressante que le MELON (*cucumis melo*, Linn.), autant par la grosseur que par la saveur délicieuse, et l'odeur agréable de son fruit. Il est originaire de l'Asie, cultivé depuis longtemps dans les jardins de l'Europe. Les auteurs de la nouvelle édition du *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres (préf. pag. CXLII) disent: « Nous « devons probablement le *melon* aux conquêtes de « Charles VIII, en Italie; il était connu en France « en 1586. On le croit venu primitivement d'Afri- « que en Espagne, puis en Italie. Jacques de Pons, « dans son *Traité des melons* en 1580, dit: qu'en « Syrie et à Constantinople, on trouve une espèce « de melon que l'on suspend au plancher, et qu'on « mange en hiver, ce qui prouverait que le melon « d'hiver, si commun en Espagne, et que l'on y « conserve jusqu'en avril, n'était pas encore cul- « tivé en France. »

Le nom de ce genre (*cucumis*) vient du mot celtique *cuce*, qui s'applique à tout ce qui est creux, d'où vient que chez les Latins, *cucumis* signifie souvent un vase, et le mot *melo* a toujours été employé par les Grecs pour signifier une pomme, ainsi que la plupart des fruits qui lui ressemblent. Le caractère essentiel du melon, ap-

plicable à toutes les autres espèces du même genre, consiste dans des fleurs monoïques. Le calice est à cinq divisions; la corolle en cloche, à cinq découpures, faisant corps avec le calice; trois étamines; deux soudées ensemble par les filaments, et toutes réunies par les anthères. Dans les fleurs femelles, trois étamines avortées; un ovaire inférieur; un style cylindrique; trois stigmates épais, bifurqués. Le fruit est une grosse baie à trois loges; des semences nombreuses, comprimées, aiguës, sans rebords saillants.

Le MELON a des tiges rudes, sarmenteuses et rampantes; des feuilles arrondies, un peu anguleuses ou dentées, fortement échancrées à leur base. Les fleurs sont jaunes, axillaires, portées sur des pédoncules courts. Il leur succède des fruits ovales ou globuleux, très-variables dans leur forme, leur grosseur, leur couleur, ainsi que dans les côtes, les rides, les réseaux de leur écorce. D'autres variétés, ce sont les plus importantes, sont relatives à l'odeur, la saveur, le parfum de leur chair. Les plus délicieux et les plus recherchés sont les *cantaloups*, ainsi nommés, parce qu'ils furent d'abord cultivés à *Cantalupo*, maison de campagne des papes, à quatre ou cinq lieues de Rome. On trouvera, dans les ouvrages d'agriculture, tout ce qui concerne les nombreuses variétés de melons, et leur culture (1).

---

(1) MATTH., 396, fig. 1; CAMER., 296; LOB. Ic. 639, fig. 2, et 640.

Il paraît que le melon était très-anciennement connu et cultivé. Pline nous apprend que Tibère aimait beaucoup les melons, et que pour en avoir dans toutes les saisons, il en faisait croître dans de grandes caisses portées sur des roues, afin de pouvoir les rentrer facilement dans les serres pendant l'hiver : on recouvrait également ces grandes caisses de vitrages, afin de les exposer sans danger au soleil, pendant les froids de l'hiver. Quelques auteurs ont cru reconnaître également le melon dans le *sicyon* de Théophraste.

Les melons sont réservés exclusivement aux usages alimentaires ; ils font, par leur parfum comme par leur excellent goût, les délices de toutes les tables : choisis bien mûrs, bien parfumés, ils offrent un bon aliment, surtout en été, et dans les pays chauds et secs ; ils possèdent à un haut degré les propriétés tempérantes, adoucissantes et rafraîchissantes qu'ils doivent à la grande quantité d'eau et de mucilage qu'ils renferment. Dans la crainte qu'ils ne refroidissent trop l'estomac, surtout lorsqu'ils sont sans parfum ou pas assez mûrs, il est bon de leur associer le sel, le sucre, la cannelle, etc. ; pris en trop grande quantité par les personnes faibles, délicates, par les convalescents, les vieillards, le melon peut

---

fig. 1 ; Dod., 663, fig. 1 ; Daléch., 623, fig. 1-2 ; Tabern., 468, fig. 1-2, et 469, fig. 1 ; J. Bauh., 2, p. 252, *pro* 242, fig. 1, et 244, fig. 1-2-3, var. ; Moris., § 1, tab. 6, fig. 4.

troubler la digestion, produire des coliques, la diarrhée, etc. Il en est qui conservent les jeunes melons dans le vinaigre pour s'en servir à la manière des cornichons. Un peu avant leur pleine maturité, les cuisiniers, après les avoir dépouillés de leur écorce, en préparent de très-bonnes compotes en les unissant au sucre, au vinaigre, aux girofles : les confiseurs les associent au sucre, aux aromates, et en composent des bonbons d'excellent goût. A raison du mucilage et de l'huile douce dont les semences du melon sont composées, elles jouissent des mêmes propriétés adoucissantes et relâchantes que la pulpe. On en prépare des émulsions d'un grand usage dans le traitement des fièvres ardentes, dans l'irritation des organes urinaires. Dans le temps que les médecins avaient établi un thermomètre idéal, pour fixer le degré des propriétés chaudes ou froides des substances employées comme remèdes, les semences des melons jouissaient de la prérogative d'être placées au nombre des quatre semences froides majeures. On leur préfère aujourd'hui les amandes douces : on peut en retirer, par expression, une huile douce, qui jouit également de propriétés anodines.

C'est particulièrement par la forme de ses fruits, par leur saveur, que le CONCOMBRE CULTIVÉ (*cucumis sativus*, Linn.) diffère du melon. Ses feuilles sont plus grandes, moins arrondies, à angles plus ou moins saillants et pointus. Les fleurs sont

jaunes, axillaires, médiocrement pédonculées: elles produisent des fruits allongés, presque cylindriques, souvent verruqueux et un peu courbés en arc, blancs, jaunâtres ou verdâtres, selon les variétés. On le soupçonne originaire des Indes. Il est cultivé depuis long-temps dans les jardins comme plante alimentaire; il est même très-probable qu'il était connu des anciens, mais difficile à distinguer parmi les plantes qu'ils citent sous les noms de *pepo*, *melopepo*, *cucumis*, etc. (1).

La chair du concombre est blanche, insipide, peu nutritive. On le recherche en été et dans les pays chauds comme aliment, à cause de sa saveur fraîche. On mange le concombre cru ou en salade, mais il a besoin d'être fortement assaisonné, et ne convient qu'aux estomacs robustes: plus ordinairement on le sert cuit, soit au gras, soit au maigre; il s'associe assez bien avec les viandes rôties. Il convient dans les climats brûlants comme un aliment laxatif et rafraîchissant; mais il peut nuire aux individus faibles et délicats, aux personnes sédentaires, surtout dans les pays froids et humides. Sa pulpe entre dans la préparation de la pommade dite de concombre. C'est un cosmétique qui passe pour avoir la propriété

---

(1) Fuchs, 697; Matth., 395, fig. 1; Camer., 294; Lob., Ic., 638, fig. 2; Dod., 662, fig. 1; Daléch., 620, fig. 1; Tabern., Ic. 479, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 245, fig. 1; Moris., § 1, tab. 6, fig. 6.

d'adoucir la peau, et de faire disparaître assez promptement quelques-unes des éruptions qui s'y manifestent; mais son emploi n'est pas sans inconvénient dans les éruptions qui ont lieu par quelque mouvement épuratoire: d'ailleurs on ne doit faire usage de cette pommade qu'à l'époque de la maturité des concombres; conservée trop long-temps, elle devient rance, et peut produire des effets contraires à ceux que l'on en attend. Ses semences entrent, comme celles du melon, parmi les quatre semences froides majeures. On en fait, avec les amandes douces, des émulsions calmantes et rafraîchissantes. On a quelquefois employé la pulpe du concombre comme topique, sur la tête, dans la frénésie, dans certaines fièvres ataxiques, dans les inflammations des meninges, etc., on s'en sert aussi en cataplasmes dans certaines brûlures superficielles. Les jeunes concombres, cueillis avant leur maturité, et confits dans le vinaigre avec différents aromates, acquièrent une saveur piquante, agréable, propre à exciter l'appétit, dont on fait un grand usage sur les tables sous le nom de *cornichons*.

Sans sortir du même genre, nous passons ici à une espèce dont les qualités sont bien éloignées de celles des espèces précédentes. Il s'agit de la COLOQUINTE (*cucumis colocynthis*, Linn.), plante distinguée par l'amertume excessive de ses fruits, par la forme de ses feuilles profondément laciniées; les sinuosités et les découpures obtuses,

couvertes de poils courts et blanchâtres. Les fleurs sont jaunâtres, petites, axillaires, solitaires; les fruits globuleux, glabres, de la grosseur du poing, d'un vert-jaunâtre; l'écorce mince, dure, coriace, renfermant une pulpe spongieuse et blanche, d'une amertume insupportable. Cette plante croît sur les côtes sablonneuses et maritimes des îles de l'Archipel, de l'Égypte et du Levant (1).

Les Grecs et les Romains ont connu la coloquinte et ses propriétés. Dioscoride la faisait entrer dans la matière médicale, malgré la violence de son action sur l'économie animale. Sa pulpe dèsséchée et dépouillée de son écorce est un puissant purgatif dont on fait aujourd'hui très-peu usage. Celle que l'on trouve encore dans les pharmacies nous vient d'Alep. On s'en sert, mais bien rarement, dans l'apoplexie, la léthargie et dans les cas désespérés. On ne doit l'employer qu'avec la plus grande circonspection. De violentes coliques, des évacuations sanglantes, des convulsions, l'ulcération des intestins, sont les accidents graves qui suivent souvent de son usage.

---

(1) Fuchs, 372; Trag., 828; Matth., 877, fig. 1; Camer., 982; Lob., Ic. 645. fig. 1; Dod., 665, fig. 1, et 382, fig. 2; Daléch., 1676, fig. 1; Tabern., Ic. 478, fig. 1; J. Bauh., 2, pag. 232, fig. 1; Cord., 115, *versò*; Moris., § 1, tab. 6, fig. 1.



QUATRIÈME GENRE.

COURGE. (CUCURBITA, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

GRENADILLE. (PASSIFLORA, Linn.)

COURGE. CITROUILLE. PASTÈQUE.

Ce genre, très-rapproché des précédents, leur ressemble assez par son calice, sa corolle, par le nombre de ses étamines, mais dans celui-ci les filaments sont libres à la base, rapprochés par leur sommet ainsi que les anthères; dans les fleurs femelles on voit des filaments stériles très-courts, réunis en anneau à leur base; l'ovaire surmonté d'un style et de trois stigmates épais, plus ou moins bifides. Le fruit est une très-grosse baie, à trois ou cinq loges molles, membraneuses, remplies de semences nombreuses, entourées d'un fort bourrelet, entières ou quelquefois un peu échancrées. L'étymologie du mot *cucurbita* est la même que celle du mot *cucumis*.

Des fruits volumineux produits par de simples plantes herbacées et rampantes offrent un des phénomènes les plus admirables de la végétation. *Dieu fait bien ce qu'il fait*, a dit La Fontaine;

mais gardons-nous, pour le justifier, d'avoir recours aux causes finales, comme le fait le bonhomme Garo. S'il s'était endormi sous un cocotier des Maldives, au lieu d'un chêne, il eût reconnu que, si la citrouille reste sur la terre, c'est pour tout autre raison que celle qu'il en donne. Admirons les œuvres du Tout-Puissant, mais ne croyons pas pouvoir les expliquer toutes. Il n'existe que trop de Garo dans les sciences.

Les courges sont originaires des climats brûlants de l'Afrique et des Indes, également cultivées dans les contrées tempérées et méridionales de l'Amérique et de l'Europe. Rien de plus varié que les espèces, les races et les variétés de ce genre. Ces plantes, soumises à la culture depuis très-long-temps, ont tellement perdu les traits de leur caractère original, qu'il est très-difficile d'assigner les limites qui séparent l'espèce de la variété, rien n'étant constant ni dans la forme des fruits, ni dans les découpures des feuilles, ni dans la disposition des branches, les unes forcées de ramper, d'autres tendant à s'élever. Les vrilles se convertissent quelquefois en feuilles, et disparaissent entièrement. Toute la plante est hérissée de poils rudes et permanents, excepté les fruits. M. Duchesne, qui a cultivé pendant plusieurs années les plantes de ce genre, pour en reconnaître les souches primitives, les distingue en quatre

principales, savoir : la *calebasse*, le *potiron*, la *citrouille* et la *pastèque*.

LA COURGE CALEBASSE (*cucurbita lagenaria*, Linn.) répand une légère odeur de musc; elle se reconnaît, même dans toutes ses variétés, à ses feuilles molles, un peu arrondies, lanugineuses, d'un vert-pâle. Les fleurs sont blanches, fort évasées, formant, dans leur limbe, une étoile, comme celle de la bourrache. Les fruits sont en forme de poire avec un cou allongé ou un étranglement, ou arrondis en forme de bouteille, de faux ou de croissant : d'après ces différentes variétés, on leur donne le nom de *calebasse*, de *courge bouteille*, *gourde des pélerins*, *courge trompette*. La pulpe de ces fruits est bonne à manger; leur écorce sert de vase. Les voyageurs qui craignent de manquer de boissons, en emplissent ces calebasses. Les jardiniers font usage des plus petites pour serrer diverses graines qui s'y conservent très-bien. Les nègres les creusent, en font une sorte d'instrument de musique, dont ils tirent un son en frappant dessus l'ouverture avec la paume de la main. Les nageurs les emploient pour se soutenir plus aisément à la surface de l'eau, en s'attachant à chaque aisselle un de ces fruits secs et plein d'air : c'est encore d'après la forme de ces fruits, qu'on a donné à la partie inférieure des *alambics* le nom de *cucurbite* (1).

(1) BRUNF., 3, pag. 188; FUCHS, 368, 369, 370; CAMER., 292;

La COURGE POTIRON (*cucurbita pepo*, Linn.) présente un très-grand nombre de variétés. Les feuilles sont fort amples, en cœur, à trois ou cinq angles plus ou moins marqués; les fleurs sont très-évasées, le limbe de la corolle rabattu en dehors. Le fruit est très-gros, sphérique, aplati et même enfoncé à ses deux extrémités. Parmi les variétés, le *potiron jaune commun* est le plus gros: il s'en trouve de trente à quarante livres; on en a vu quelquefois de soixante. Sa pulpe est d'un beau jaune; plus cette couleur est vive, meilleure cette pulpe est au goût; la nuance extérieure du jaune est toujours un peu rougeâtre; souvent il existe une bande blanche entre les côtes. On fait avec le potiron et le lait, des soupes très-agréables: on a aussi trouvé le moyen d'en faire des crèmes, des tourtes et autres entremets délicats (1).

Parmi les variétés on distingue le GROS POTIRON VERT. Ce vert est toujours grisâtre, quelquefois ardoisé avec des bandes blanches; sa chair varie de couleur. Les potirons verts un peu moins gros sont estimés les meilleurs; ils se gardent plus long-temps. Le *petit potiron vert* est recherché, parce que son fruit, fort aplati, plus plein, moins

---

MATTH., 393, fig. 1-2, et 392, fig. 3; LOB., Ic. 644, fig. 1-2; DOD., 668, fig. 2, et 669, fig. 1-2; DALÉCH., 615, fig. 1, et 616, fig. 1; TABERN., 476, fig. 1-2; TRAG., 824; CORD.. 116; J. BAUH., pag. 214, fig. 1, 215, fig. 1, et 216, fig. 1; MORIS., § 1, tab. 5, fig. 1, 2, 3.

(1) FUCHS, 698, 699; LOB., Ic. 641, fig. 2; DOD., 666, fig. 1; J. BAUH., 2, pag. 221, fig. 1; MORIS., § 1, tab. 5, fig. 4.

aqueux, se conserve plusieurs semaines de plus, et reste bon à manger jusqu'à la fin de mars : enfin il existe encore un *petit potiron jaune*, dont la queue même est jaune, et qui est le plus hâtif. Les *courges* dites *melonnées* ou *citrouilles musquées* sont encore préférées aux potirons pour la délicatesse de leur goût. Leur fruit est aplati ou sphérique, ovale ou cylindrique, en pilon ou en massue, d'un vert plus ou moins foncé; sa chair jaune ou rouge-orangé, ferme, très-fine, d'une saveur musquée très-agréable.

On rapporte comme devant appartenir, au moins de très-près, au *cucurbita pepo*, Linn., une longue suite de belles variétés, sous le nom de *cucurbita polymorpha*, Duch., toutes très-remarquables par la singularité de leurs formes, parmi lesquelles on distingue les ORANGINS et les COLOQUINELLES, vulgairement les FAUSSES ORANGES et les FAUSSES COLOQUINTES (*cucurbita colocyntha*, Duch.). Le fruit est de forme sphérique, d'un diamètre double de celui de la fleur, à trois loges régulières; les semences nombreuses, assez grosses; la pulpe jaunâtre, fibreuse, un peu amère, se desséchant facilement, acquérant alors une odeur un peu musquée. La peau forme une coque solide, d'un vert-noir dans sa fraîcheur, puis d'un jaune-orangé très-vif : tels sont les ORANGINS. Dans les COLOQUINELLES, la peau est beaucoup plus mince, plus panachée, à bandes claires; la pulpe mince et sèche. Tous ces fruits ont une forme

agréable; ceux de l'orangin ressemblent tellement aux oranges qu'on s'amuse quelquefois à les mêler dans les desserts, pour en faire des plats d'attrape : cette plaisanterie réussit presque toujours.

La GOUGOURDETTE, FAUSSES POIRES, COLOQUINTES LAITÉES (*cucurbita pyridaris*, Duch.). Ses feuilles sont un peu plus découpées, et l'ensemble de la plante plus grêle que dans l'orangin. Ses fleurs sont les plus petites de toutes, aussi bien que les semences dont la forme est très-allongée. Le fruit est ovale ou en forme de poire; la coque épaisse et solide; la pulpe fibreuse et friable, très-blanche; la peau d'un vert-brun, marquée de bandes et de mouchetures d'un blanc de lait. Ces plantes sont plus robustes que la plupart des autres cucurbitacées : elles n'exigent qu'un terrain chaud pour fructifier abondamment : elles grimpent bien d'elles-mêmes, et leurs fruits en sont plus jolis. Elles servent de parure dans les orangeries, ainsi que sur les cheminées : en les creusant, on en fait des vases assez agréables.

La BARBARINE OU BARBARESQUE SAUVAGE (*cucurbita verrucosa*, Duch.). Ses fruits sont ordinairement plus gros que les précédents : ils ont une grande disposition aux bosselures. Leur forme et leur grosseur varient beaucoup. On en voit d'orbiculaires, de sphériques, d'ovales, d'allongés en concombre. Ces plantes produisent beaucoup, et réussissent surtout très-bien quand elles trouvent

à grimper; mais il n'y a de bon à manger que les fruits très-pâles, et lorsqu'ils sont jeunes : ils sont meilleurs frits que de toute autre manière. Il s'en trouve de blancs, à peau tendre et à pulpe très-aqueuse, qui peuvent se manger en salade comme les concombres.

La TURBANE ou le PÉPON-TURBAN (*cucurbita piliformis*, Duch.) est une très-belle variété qui tient beaucoup de la nature des barbarines, très-remarquable par la forme particulière de ses fruits. Leur partie inférieure très-large est légèrement sillonnée; mais ces côtes s'arrêtent vers le milieu, et au-dessus de la contraction formée en cet endroit, on ne voit plus que quatre cornes correspondantes aux quatre loges du fruit : les mouchetures sont également interrompues, de manière que ne se répondant point, il semble que la moitié supérieure soit un fruit différent et beaucoup moindre, qu'on aurait pris plaisir à faire entrer dans le gros : enfin les deux moitiés sont séparées par un cordon de petites verrues grises qui se touchent sans intervalle, et qui, au-dedans de la coque, répondent à une augmentation d'épaisseur fort remarquable. Cette coque est solide; la pulpe sèche, fort colorée. Ces fruits sont fort bons à manger.

La COURGE CITROUILLE ou la CITROUILLE COMMUNE (*cucurbita polymorpha oblonga*, Duch.) qui est une variété du *cucurbita pepo*, Linn., n'est distinguée des variétés précédentes que par la

forme oblongue et la grosseur de son fruit; elle appartient à la même espèce; mais elle offre, sous cette forme, un grand nombre de variétés tant dans les dimensions de ses fruits que dans leur couleur verte, jaune ou blanche. Les feuilles sont anguleuses ou légèrement découpées (1).

Les GIRAUMONTS se confondent avec la citrouille. C'est parmi eux qu'on distingue le *giraumont vert bosselé*, énorme en grosseur, égal à ses deux extrémités; le *giraumont noir*, effilé du côté de la queue, quelquefois du côté de la tête. Il a la peau fort lisse, la pulpe ferme; le gros *giraumont rond*, de forme peu constante; les *giraumonts moyens*, à bandes et mouchetures, nommés communément *concombres de Malte* ou de Barbarie, et par d'autres, *citrouilles iroquoises*, tous variés dans leur forme et leurs mouchetures nuancées de vert et de jaune. On a comparé ces fruits à des rochers roulants (*girans mons*), d'où le nom de *giraumont*, et la chair de la citrouille, de couleur orangée, a reçu le nom du *citrus* (citron-orange).

La citrouille était connue du temps d'Hippocrate; cet auteur lui attribuait une propriété réfrigérente et détersive; mais ce fruit est beaucoup plus recommandable par ses qualités nutritives

(1) MATTH., 393, fig. 3; LOB., Ic. 641, fig. 1; DOD., 665, fig. 2; TABERN., Ic. 472, fig. 1-2; J. BAUH., 2, pag. 218, fig. 1, etc.; MORIS., § 1, tab. 5, fig. 6.

que par ses vertus médicales. Les citrouilles se mangent comme les potirons, cuites et fricassées, ou en soupe au lait : il est nécessaire de mettre en coulis toutes celles dont la chair est un peu grossière. On a vu autrefois, à Paris, un boulanger renommé pour ses petits pains mollets à la citrouille. Elle fournit un aliment doux, aqueux, rafraîchissant : elle convient aux jeunes gens, aux tempéraments sanguins et bilieux ; on lui reproche d'être un peu flatulente, et sous ce rapport, peu favorable aux estomacs faibles. On la prépare avec le lait, le beurre, le sucre, la fécule ; on en fait des beignets et un grand nombre de mets agréables et délicats. Coupée par morceaux et desséchée au four, on s'en sert dans quelques cuisines pour donner au bouillon sa couleur brun-doré que quelques personnes recherchent. Dans les pays où elle est très-commune on l'emploie avec avantage pour engraisser les cochons : elle n'est pas moins agréable aux vaches et à plusieurs autres animaux domestiques. Ses semences entrent dans les émulsions. On en prépare aussi des pâtes propres pour amollir, pour adoucir la peau, et enlever les taches cutanées ; l'huile douce qu'on en retire est également placée parmi les cosmétiques.

La COURGE PASTISSON (*cucurbita melopepo*, Linn. ; *cucurbita polymorpha melopepo*, Duch.), nommée vulgairement selon ses variétés, *bonnet de prêtre*, *bonnet d'électeur*, *couronne impériale*, *arbousle*

d'Astracan, *artichaut d'Espagne*, *artichaut de Jérusalem*, est plutôt une monstruosité qui se perpétue de graines, qu'une véritable espèce. Son fruit est à cinq loges, et très-ordinairement marqué de dix côtes ou tubercules qui forment une sorte de couronne. Sa forme est d'ailleurs extrêmement variable; les vrilles se développent souvent en une petite feuille tortillée terminée par une petite vrille à deux ou trois divisions (1).

La COURGE PASTÈQUE OU MELON D'EAU (*cucurbita citrullus*, Linn.) est distinguée par ses feuilles d'une consistance ferme, très-profondément découpées, placées dans une direction verticale. Le fruit est presque orbiculaire ou un peu oblong, lisse, parsemé de taches étoilées; sa chair rougeâtre; ses semences noires ou rouges. On réserve le nom de *pastèque* aux variétés dont le fruit plus ferme ne se mange que confit ou fricassé; on donne celui de *melon d'eau* aux variétés dont le fruit est très-fondant, qui se résout dans la bouche en une eau d'un goût un peu sucré, agréable, très-rafraîchissante (2).

GRENADILLE. FLEUR DE LA PASSION.

Quelle sombre imagination a pu flétrir du nom

---

(1) LOB., Ic. 642, fig. 2; DOD., 666, fig. 4, 667, fig. 1-2; DALÉCH., 618, fig. 1; TABERN., 470, fig. 1-2; J. BAUH., 2, tab. 224, fig. 2; MORIS., § 1, tab. 5, fig. 8.

(2) FUCHS, 700; MATTH., 397, fig. 1; CAMER., 297; LOB., Ic., 640, fig. 2; DOD., 664, fig. 1-2; DALÉCH., 625, fig. 1; TABERN., 474, fig. 2; J. BAUH., 2, pag. 236, fig. 1; MORIS., § 1, tab. 6, fig. 2.

de *fleur de la Passion*, les graces charmantes de la grenadille? Faut-il que la superstition se répande jusque sur les œuvres les plus brillantes de la nature, et y attache ses noires idées, quand la vue de fleurs aussi admirables que celles de la grenadille (*passiflora*, Linn.) auraient dû n'en inspirer que de riantes, et nous faire respecter des mystères profanés par de semblables allégories, tandis qu'au contraire ce beau cercle de filaments roses, pourpres ou violets se convertit en la couronne d'épines de la passion de Jésus-Christ; les trois styles sont les clous; des feuilles terminées par trois pointes représentent la lance, et les vrilles le fouet.

Nous ne possédons en Europe qu'une ou deux espèces de grenadille susceptibles d'être cultivées en pleine terre; plusieurs autres s'élèvent et fleurissent dans nos serres : elles suffisent pour nous donner une idée de la grande beauté de ces fleurs, toutes admirables par la disposition et l'élégance de leurs différentes parties, les unes odorantes, d'autres intéressantes par leurs fruits alimentaires, acidulés, rafraîchissants, agréables au goût : ces plantes embellissent en grand nombre les climats brûlants de l'Amérique; quelques-unes s'avancent jusque vers le Nord. Ce sont des plantes grimpantes, pourvues de vrilles et de feuilles alternes. Les fleurs sont hermaphrodites, composées d'un calice très-ouvert, coloré, à cinq divisions profondes; autant de pétales (ou divisions internes du

calice) attachés au calice, quelquefois nuls; une couronne intérieure de filets nombreux et colorés, insérés à la base du calice; cinq étamines réunies par leurs filaments autour du style; les anthères oblongues, mobiles, inclinées; un ovaire supérieur; trois styles en massue, terminés chacun par un stigmate épais et en tête. Le fruit est une baie portée sur un pivot, à une seule loge, renfermant des semences nombreuses, arillées, attachées à trois placentas qui adhèrent à la paroi interne du fruit; l'embryon entouré d'un périsperme charnu : ces caractères ont déterminé M. de Jussieu à former, sous le nom de PASSIFLORÉES, une famille particulière de ce genre, affilié d'abord aux cucurbitacées.

Il est à croire que la GRENADILLE INCARNATE (*passiflora incarnata,* Linn.), connue depuis longtemps, et découverte au Pérou, dans le Mexique et la Virginie, est l'espèce la plus anciennement cultivée en Europe. Ses tiges sont glabres, cylindriques et grimpantes; les feuilles à trois lobes aigus; les stipules petites et subulées; les pédoncules solitaires, axillaires, portant une belle fleur large de deux pouces, d'une odeur agréable, d'un blanc jaunâtre; la couronne frangée, de couleur purpurine dans le centre, d'un violet-pâle à la circonférence, avec un cercle de pourpre noir en sa partie moyenne; les filaments et les styles ponctués; l'ovaire globuleux et pubescent; les fruits de la grosseur d'une pomme ordinaire, d'un jaune

pâle, orangé, remplis d'une pulpe douce, et de semences rudes et oblongues. Cette plante garnit très-agréablement les murs, les treillages et les berceaux. Ses fleurs ne durent qu'un jour : elles s'ouvrent le matin, se ferment le soir pour ne plus reparaître.

La GRENADILLE A FLEURS BLEUES (*passiflora cæruleu*, Linn.) est une très-belle espèce, aujourd'hui cultivée presque partout en Europe, dans les contrées tempérées et méridionales : elle garnit très-agréablement les berceaux, les tonnelles, les terrasses ; elle masque la nudité des murs ; elle réjouit la vue par la beauté de ses fleurs, qui, à la vérité, ne durent qu'un jour, mais se succèdent depuis les premiers jours de juillet jusqu'aux premiers froids de l'automne. Placée dans un bon terrain et une température convenable, on la voit, en moins de quatre ans, garnir le plus vaste pavillon en treillage, et procurer une ombre très-épaisse. Si l'on marie cette grenadille à un peuplier blanc, elle produit un très-joli effet par le contraste du vert-luisant et foncé de ses feuilles avec le vert blanchâtre du peuplier. Dans les provinces du Nord, elle exige des abris, et pendant l'hiver, d'être garantie du froid par des paillassons. Ses feuilles sont palmées, à cinq ou sept digitations ovales-oblongues ; les fleurs solitaires, larges de trois pouces, verdâtres en dehors, blanches en dedans ; la couronne frangée, bleue vers l'extrémité des filaments, purpurine vers la base ; un

cercle blanc dans la partie moyenne. Le fruit est de la grosseur d'un abricot, d'un jaune rougeâtre ou orangé. Cette plante est originaire du Brésil.

La GRENADILLE QUADRANGULAIRE (*passiflora quadrangularis*, Linn.) est une des plus belles espèces de ce genre, distinguée par ses tiges quadrangulaires; les rameaux ailés sur leurs angles; les feuilles ovales, fort grandes, entières, un peu acuminées; deux stipules ovales à la base du pétiole. Les fleurs sont d'une grande beauté, d'environ quatre pouces de diamètre, légèrement odorantes, munies de trois bractées ovales, un peu plus courtes que le calice; la corolle d'un pourpre-clair, la couronne composée de filets nombreux, très-longs, agréablement mouchetés ou panachés. Les fruits sont d'un vert jaunâtre, d'une odeur agréable, plus gros qu'un œuf d'oie : leur pulpe douce, acidule, savoureuse, légèrement odorante. Cette plante croît aux Antilles. Elle réussit très-bien dans nos serres, mais elle ne supporterait pas, en plein air, le climat du Nord. Dans l'Amérique ses fruits se servent sur les tables, et y sont très-estimés. Beaucoup d'autres espèces sont cultivées en Europe; mais elles exigent la serre-chaude ou au moins celle d'orangerie.



QUATRE-VINGT-DOUZIÈME FAMILLE.

LES ARTOCARPÉES.

PREMIER GENRE.

FIGUIER. (Ficus, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

MURIER. (Morus, Linn.)

Le contemplateur de la nature, après s'être rassasié des fruits du figuier et des baies rafraîchissantes du mûrier, après s'être reposé sous leur ombre, ira-t-il, par suite d'un ordre méthodique, chercher l'ortie, la pariétaire, pour les associer à des végétaux dont ils sont si éloignés par leur port, et les ranger à côté des arbres de nos forêts? En plaçant la famille des *urticées* à la suite des *chénopodées*, j'ai conservé aux figuiers la place qu'on leur assigne dans l'ordre naturel, adoptant, pour leur famille, le nom d'ARTOCARPÉES, emprunté de celui de l'arbre à pain



A. P. del.

Figuier domestique



(*artocarpus*, Linn.), qui s'y trouve réuni. Cette famille est surtout remarquable par le réceptacle de ses fruits, comme on le verra dans les genres suivants.

FIGUIER.

Le FIGUIER (*ficus carica*, Linn.) a excité de tout temps une si grande admiration, qu'elle était devenue, chez les Grecs, une sorte de culte. Les Athéniens le regardaient comme un présent des dieux; ils l'avaient consacré à Mercure; les Cyrénéens couronnaient de figues fraîches les statues de Saturne : les Lacédémoniens pensaient que le premier figuier de leur territoire avait été planté par Bacchus. Il ne pouvait croître, dans ce beau climat, d'arbre plus propre à procurer l'ombre et la fraîcheur si nécessaires sous un ciel enflammé; aucun n'offrait de fruits plus abondants, plus délicieux. Le nom latin *ficus* vient du grec *suké*, dont le sens nous est inconnu. C'est de ce mot, dit M. De Theis, que l'on a formé celui de *sycophante.* Les Athéniens donnaient ce nom à ceux qui dénonçaient les voleurs de figues. Ce délit étant de peu d'importance, sycophante était devenu un terme équivalent à celui d'*imposteur* : il signifie littéralement *qui voit les figues; sukon* (figue), *phaino* (je vois), c'est-à-dire témoin en ce qui concerne ce vol.

Le figuier n'est pas moins remarquable aux yeux du naturaliste par la singularité de sa fruc-

tification : elle est tout-à-fait cachée dans ce réceptacle charnu, en forme de poire, que l'on prend ordinairement pour le fruit, mais dont il n'est que le support. Ce réceptacle est percé au sommet d'une ouverture en forme d'ombilic, environné de petites écailles disposées sur plusieurs rangs. Les fleurs sont nombreuses, monoïques, attachées à la surface interne du réceptacle. Les fleurs mâles occupent la partie supérieure voisine de l'ombilic, et sont souvent mêlées inférieurement avec les femelles : elles ont un calice à cinq divisions profondes, en alène ; point de corolle ; trois ou cinq étamines ; les anthères à deux loges. Dans les fleurs femelles, un ovaire supérieur ; un style ; deux stigmates. Les semences sont petites, recouvertes presque à moitié par le calice, entourées d'une enveloppe charnue, enchâssées dans la pulpe du réceptacle presque entièrement fermé.

Cet arbre s'élève à la hauteur de quinze ou vingt pieds et plus sur un tronc lisse, couronné par une cime ample et touffue. Son bois est blanc et spongieux ; les rameaux nombreux, étalés ; le suc propre laiteux et fort âcre. Les feuilles sont très-grandes, alternes, rudes, épaisses, palmées et découpées en lobes obtus. Les figues, dans lesquelles sont renfermées les fleurs et les semences, sont presque sessiles, placées le long des rameaux. Les premières figues paraissent avant les feuilles ; celles qui leur succèdent sont plus estimées. Le

figuier croît naturellement dans les contrées méridionales de l'Europe, dans la Grèce, le Levant, etc., aux lieux secs et pierreux, dans les fentes des rochers. Pline dit que les meilleures figues venaient de la Carie, d'où le nom de *ficus carica*. Le figuier sauvage est plus petit que celui que l'on cultive. Son tronc est souvent tortueux; ses fruits plus médiocres. On le nomme vulgairement *caprifiguier*, parce que ses figues sont employées, dans le Levant, à la *caprification*, dont il sera question plus bas (1).

Le figuier est connu et cultivé depuis un si grand nombre de siècles, qu'il est impossible de fixer l'époque de sa découverte, ou plutôt il est à croire qu'il a été de tout temps recherché, par les premiers hommes, à cause de ses fruits : il est très-souvent cité dans les livres saints, ainsi que par les poètes, les historiens, les agriculteurs. Théophraste, Pline et autres anciens ont traité de sa culture. Il existait en Italie, bien avant la fondation de Rome, au rapport de Pline, un figuier qu'on voyait à Rome, de son temps, sur la place où se tenaient les assemblées du peuple : il y était venu naturellement, et on le cultivait, disait-on, en mémoire de celui sous lequel, d'après

(1) Fuchs, 755; Trag., 1050; Matth., 234, fig. 1-2; Camer., 182; Lob., Ic. 2, tab. 197, fig. 2; Dod., 812, fig. 1-2; Daléch., 336, fig. 1-2; Cord., 184, *versò*; Tabern., 975, fig. 1; J. Bauh., 1, p. 128, fig. 1-2.

une tradition fabuleuse, on avait trouvé Rémus et Romulus avec la louve qui les allaitait. Quand cet arbre mourait, on le remplaçait par un autre de sa race. On conservait également un autre figuier venu par hasard à l'endroit où était le gouffre dans lequel Curtius sacrifia sa vie pour le salut de la république.

Cet arbre a produit, par une longue culture, tant de variétés, qu'il est impossible d'en fixer le nombre. Il n'est point de contrée qui n'en produise de particulières, inconnues ailleurs; il n'est presque point d'années qu'on n'en obtienne de nouvelles par le moyen des semences: elles diffèrent en qualité et en goût, ainsi qu'en grosseur et en couleurs: toutes ne croissent pas à la même époque. Celle que l'on nomme en Provence *marseilloise*, est une des plus délicates. Pour avoir des renseignements tant sur la culture que sur les différentes sortes de figues, on peut consulter les mémoires pour servir à l'histoire naturelle de Provence, par M. Bernard, ainsi que les détails sur les variétés par M. de Suffren. Du temps de Caton, on ne connaissait à Rome que six variétés de figues. Deux siècles après, du temps de Pline, on en comptait presque de trente sortes, la plupart désignées par les noms de pays où elles étaient cultivées, telles que les figues lydiennes, hyrcaniennes, rhodiennes, africaines, etc.

La figue, avant sa maturité, ainsi que toutes les parties tendres de l'arbre, renferme un suc

blanc, très-âcre, et corrosif. A mesure qu'elle mûrit, elle éprouve un mouvement interne, qui développe une grande quantité de sucre, change son goût vireux en une saveur douce, extrêmement agréable, et convertit son parenchyme amer en une pulpe succulente, d'un excellent goût. C'était un des aliments les plus ordinaires des anciens, surtout chez les Grecs. Les Athéniens faisaient, tant des figues vertes que sèches, un objet de commerce très-considérable; elles paraissaient avec distinction sur la table des rois de Perse : il est même des historiens qui prétendent qu'un des motifs de la guerre de Xerxès contre les Perses, fut le désir qu'il eut de s'emparer d'un pays qui produisait de si excellents fruits. Les athlètes consommaient, pour leur nourriture, un très-grand nombre de figues sèches, comme très-propres à entretenir et augmenter leurs forces. C'est encore aujourd'hui la nourriture la plus ordinaire des habitants de la Grèce, de la Morée et de l'Archipel. Pline nous a conservé un procédé employé par les anciens pour fabriquer, avec les figues, une sorte de vin qu'ils nommaient *sicyte*. Il consistait à mettre dans l'eau une certaine quantité de ces fruits, à les y laisser jusqu'à ce que la fermentation vineuse y fût établie : alors on en exprimait la liqueur, qui fournissait aussi du vinaigre en passant à l'état acide. Cet usage existe encore chez les habitants de l'Archipel : ils en retirent même de l'eau-de-vie. Enfin, les figues étaient si estimées chez les

anciens pour leur douceur sucrée, qu'on disait proverbialement de celui qui vivait dans la mollesse et qui aimait les mets délicats : il vit de figues (*ficus edit*).

Quoique l'on cultive le figuier et quelques-unes de ses variétés aux environs de Paris, et dans d'autres contrées tempérées, les figues qu'il produit sont bien inférieures à celles des contrées du Midi. C'est particulièrement dans le Languedoc, la Provence, etc., que les figues sont un fruit des plus agréables ; et comme elles ne mûrissent sur l'arbre que successivement, depuis le mois de juin jusque dans l'automne, elles sont, pour tous les habitants de ces provinces une nourriture aussi abondante que salutaire. C'est un des plus beaux présents de la nature, quand, presque sans le secours de l'art, la figue a acquis sa parfaite maturité. Son suc élaboré, perfectionné, raffiné pendant douze heures après qu'elle est cueillie, se convertit en un sirop délicieux. C'est à tort qu'on la taxe d'être indigeste : elle n'est nuisible que lorsqu'elle est cueillie avant son entière maturité. Pour qu'une figue soit parfaitement mûre, il faut qu'elle commence à se faner, et qu'une larme sucrée se montre à son œil. On ne doit la cueillir que lorsque la rosée a disparu, et que le soleil brille. Si elle n'est pas bien mûre, le suc laiteux que contient la peau corrode les lèvres et la langue, et cause beaucoup d'incommodités. Outre l'immense consommation

de figues qui a lieu pendant la récolte, on en fait encore dessécher une très-grande quantité, qui devient l'objet d'un commerce important. Cette opération s'exécute en exposant les figues au soleil, placées sur des claies : on les aplatit à mesure qu'elles se sèchent. Les figues sont émollientes : on en prépare des cataplasmes pour résoudre des tumeurs ; on les emploie en gargarisme dans les maux de gorge : on les administre en tisane dans les maladies inflammatoires.

Le bois du figuier est tendre, d'un jaune-clair, léger et spongieux. Comme il s'imbibe d'une certaine quantité d'huile et d'émeri, les armuriers et les serruriers l'emploient à polir leurs ouvrages. On se sert du bois des vieux figuiers, à cause de son élasticité, pour faire des vis de pressoir. Le suc laiteux et corrosif de l'écorce détruit les verrues qui viennent sur la peau. Il a aussi la propriété de cailler le lait, et de former une encre de sympathie. Les caractères tracés sur du papier avec ce suc ne s'aperçoivent qu'en les exposant au feu. Comme la gomme élastique ou caoutchou est le produit d'un suc laiteux concentré à l'air, M. Trémolière a soupçonné que le suc du figuier pourrait bien en fournir. Il est résulté, de ses expériences, qu'on pouvait retirer de ce suc le dixième de son poids de gomme élastique.

On multiplie le figuier par rejetons, par marcottes, par boutures, par la greffe, par semences; mais la multiplication par rejetons et par bou-

tures sont les deux moyens que l'on préfère, parce qu'ils sont plus prompts et plus faciles. On emploie rarement les graines, à moins qu'on ne veuille se procurer de nouvelles variétés. Quoique cet arbre croisse très-bien dans les terrains secs et arides, il donne des fruits plus abondants et plus savoureux, étant cultivé dans les terres légères et de bonne qualité.

Les organes sexuels du figuier ont été très-long-temps inconnus : les anciens croyaient qu'il ne donnait pas de fleurs. Valerius Cordus en a le premier soupçonné l'existence dans les ovaires et les styles qui garnissent l'intérieur du réceptacle, qu'il nommait *étamines*. De la Hire, en 1712, découvrit les fleurs mâles; il en donna la figure; mais comme il ne les avait observées que sur des figuiers cultivés, sa description est imparfaite. Linnée, après l'avoir rectifiée, n'en considère pas moins, comme une opération merveilleuse, la *caprification*, telle qu'elle a été pratiquée de tout temps, telle qu'on la pratique encore dans plusieurs contrées du Levant. Dans la supposition que le figuier cultivé ne renfermait que des fleurs femelles, ou que les fleurs mâles y étaient altérées et stériles, tandis qu'elles existaient bien développées dans le figuier sauvage, on en a conclu que les fleurs femelles renfermées dans une enveloppe impénétrable, ne pouvaient être fécondées que par artifice. On a cru que la nature y avait pourvu, en faisant naître,

dans la figue sauvage, des insectes qui s'en échappent après leur entier développement, n'en sortent que chargés de la poussière des étamines, se répandent sur les figuiers domestiques, s'y introduisent, pour y déposer leurs œufs, et y portent la fécondation. C'est d'après cette observation qu'on a imaginé cette opération nommée *caprification*, décrite très au long dans le *Voyage du Levant* de Tournefort; et qu'Olivier a observée également dans les îles de l'Archipel, particulièrement dans l'île de Naxos.

« Les procédés des cultivateurs, relatifs à la « caprification, consistent, dit ce voyageur, à placer « sur les figuiers qui ne produisent que la seconde « figue, les espèces connues sous le nom de *figues*-« *fleurs* ou *figues premières*, qui paraissent et mû« rissent un mois ou un mois et demi avant les « autres. Les secondes figues mûrissent dans le « courant d'août, et se succèdent sans interruption « jusque bien avant dans l'automne. Les Grecs en« filent ensemble dix à douze de ces premières « figues, et les suspendent aux divers endroits du « figuier dont ils veulent féconder les fruits. »

« Cette opération, dont quelques auteurs an« ciens et quelques modernes ont parlé avec ad« miration, ne m'a paru autre chose qu'un tribut « que l'homme payait à l'ignorance et aux pré« jugés. En effet, dans plusieurs contrées du Le« vant, on ne connaît pas la caprification : on ne « s'en sert point en France, en Italie, en Espagne;

« on la néglige depuis peu dans quelques îles de « l'Archipel où on la pratiquait autrefois, et ce« pendant on obtient partout des figues bonnes à « manger.... Laissons donc le merveilleux de la « caprification, et convenons, d'après l'obser« vation, qu'elle doit être inutile, puisque chaque « figue contient quelques fleurs mâles vers son œil, « capables de féconder toutes les fleurs femelles de « l'intérieur, et que d'ailleurs ce fruit peut croître, « mûrir et devenir excellent à manger, lors même « que les graines ne sont pas fécondées. » (*Voyage dans l'empire ottom.*, vol. I, pag. 313.)

L'insecte par lequel s'opère la caprification du figuier est noir, long d'une ligne : c'est le *cynips psenes* de Linnée. MM. Godeheu et Bernard ont observé un autre insecte d'un rouge orangé, qui paraît être du même genre. On trouve encore sur les feuilles une sorte de kermès, que je crois être celui que l'on nomme vulgairement en Provence, *pou du figuier*. De certaines chenilles et autres larves en corrodent le bois.

Les figuiers étrangers à l'Europe sont en très-grand nombre : il en est qui offrent des particularités très-curieuses, tel que le FIGUIER INDIEN (*ficus indica*, Linn.); grand arbre, très-étendu, admirable par son port, par la manière de se propager. Il pousse de ses branches de longs jets pendants qui ressemblent à des cordes ou des baguettes, gagnent la terre, s'y enracinent, et forment de nouveaux troncs, qui, à leur tour, en

produisent d'autres de la même manière, de telle sorte, qu'un seul arbre s'étendant et se multipliant ainsi de tous côtés sans interruption, offre une seule cime d'une étendue prodigieuse, et qui semble posée sur un grand nombre de troncs, comme le serait la voûte d'un vaste édifice, soutenue par quantité de colonnes. Cet arbre est toujours vert, et subsiste pendant plusieurs siècles. Ses fruits sont globuleux, rouges dans leur maturité, d'un goût fade, douceâtre, et ne sont guère recherchés que par les oiseaux. Le FIGUIER DU BENGALE (*ficus benghalensis*, Linn.), celui à FEUILLES DE LAURIER (*ficus laurifolia*, Linn.), et quelques autres, présentent le même mode de propagation. Leurs fruits ne sont pas bons à manger.

On a donné à un autre figuier des Indes le nom de FIGUIER DES PAGODES (*ficus religiosa*, Linn.), vulgairement le *bogon* ou l'*arbre de Dieu*, ainsi nommé, parce que les Indiens croient que leur dieu Vistnou est né sous cet arbre, qu'ils regardent en conséquence comme sacré, et auquel ils rendent une sorte de culte.

MURIER.

Quelque agréables que puissent être plusieurs MURIERS (*morus*, Linn.), soit par leur port, soit par la saveur de leurs fruits, leur plus grande importance consiste dans la nourriture qu'ils fournissent à cette chenille précieuse connue sous le

nom de *ver-à-soie*, dont l'éducation est un des grands objets des spéculations manufacturières. Nous ne nous arrêterons particulièrement qu'à ce qui appartient à la découverte et à l'introduction du mûrier en Europe. Considéré sous le rapport de son caractère essentiel, il offre des fleurs monoïques; les mâles disposés en chatons cylindriques et pendants, munis d'un calice à quatre divisions profondes et concaves; point de corolle; quatre étamines; les filaments courbés en arc, se redressant avec élasticité; les femelles réunies en un chaton court; un ovaire; deux styles. Leurs calices se renflent, deviennent pulpeux, et se convertissent en autant de baies monospermes, réunies sur un réceptacle commun, et semblent ne former qu'une seule baie, qui porte le nom de *mûre*. Le mûrier noir étant le plus anciennement connu, on lui a donné le nom de *morus*, du grec *morea* (noir), à cause de la couleur de son fruit.

Le MURIER NOIR (*morus nigra*, Linn.) est un arbre peu élevé, mais son tronc est épais; son écorce rude; ses branches longues, entrelacées, formant une tête un peu arrondie et touffue. Les feuilles sont alternes, pétiolées, en cœur, dentées, aiguës, un peu épaisses et rudes au toucher. Son fruit est ovale, épais, d'un pourpre presque noir, d'une saveur agréable et rafraîchissante, plus pulpeux et plus gros que le fruit du mûrier blanc. On le cultive soit en espalier dans les jardins,

soit en plein vent dans les terrains abrités. Ses fruits, doués d'un parfum agréable, sont préférés à toutes les autres espèces, et ce n'est guère que sous ce rapport, et à cause de l'ombre qu'il produit, qu'on lui accorde une place dans nos bosquets; on préfère, pour la nourriture des vers à soie, les feuilles du mûrier blanc (1).

Quoique connu depuis très-long-temps dans l'Asie-Mineure, la Grèce et l'Italie, on le croit originaire de la Perse, d'où il aurait été transporté tant en Orient que dans les contrées méridionales de l'Europe. C'est de lui probablement dont parle Théophraste, sous le nom grec *sycaminon;* c'est de lui dont il est question dans la fable de Pyrame et Thisbé, si élégamment racontée par Ovide, monument éternel de sensibilité et de poésie. Le mûrier est souvent mentionné chez les poëtes grecs et latins, dans plusieurs endroits des églogues de Virgile. Qui de nous ne se rappelle avec plaisir les aimables folies d'Églé, Églé la plus belle des naïades, barbouillant du jus de la mûre le front et les tempes de Silène, ivre encore du vin qu'il avait bu la veille, et que de jeunes bergers avaient lié avec des guirlandes de fleurs :

Addit se sociam, timidisque supervenit Ægle,
Ægle Naïadum pulcherrima : jamque videnti
Sanguineis frontem moris et tempora pingit.
Egl. VI, v. 20.

---

(1) Fuchs, 522; Matth., 230, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 196, fig. 1; Dod., 810, fig. 1; Daléch., 326, fig. 1; Tabern., Ic. 976, fig. 1; J. Bauh., 1, pag. 118, fig. 2.

Horace fait dire à Catius que, pour se bien porter pendant les chaleurs, il faut manger des mûres à la fin des repas, et les cueillir à la fraîcheur du matin.

Ille salubres
Æstates peraget, qui nigris prandia moris
Finiet, ante gravem quæ legerit arbore solem.
Lib. II, sat. 4, v. 21.

Quoiqu'on préfère sur les tables les framboises aux mûres, celles-ci ne sont cependant pas à dédaigner. Elles sont adoucissantes, laxatives, rafraîchissantes, d'un parfum agréable. On en compose un sirop propre à calmer les inflammations de la gorge, à déterger les ulcères de la bouche. On peut aussi en faire un assez bon vinaigre. Leur suc, peu utile pour la teinture, malgré sa couleur foncée, noircit les mains, et laisse sur le linge des taches difficiles à effacer. Le jus de citron, l'oseille, le verjus nettoient les mains qui en sont colorées; mais pour le linge, le moyen le plus prompt est de le mouiller, et de le faire sécher à la vapeur du soufre. On se sert de ce suc pour donner de la couleur au vin, aux sirops, aux liqueurs et à quelques confitures. Le bois est employé par les tourneurs: son écorce rouie est bonne à faire des cordes; on en fabrique aussi un assez bon papier; enfin ses feuilles peuvent être substituées à celles du mûrier blanc.

Le MURIER BLANC (*morus alba*, Linn.) est très-rapproché du précédent. Son tronc n'est pas tout-à-fait aussi gros; son écorce est moins épaisse;

ses feuilles minces, très-lisses, quelquefois découpées en lobes profonds et irréguliers; les fruits petits, blanchâtres, ou un peu rougeâtres. Cet arbre est originaire de la Chine, où il a commencé par être cultivé pour la nourriture des vers à soie. De la Chine il fut transporté dans l'Inde, et cultivé pour les mêmes usages, puis dans la Perse (1).

Sous l'empereur Justinien, des moines apportèrent en Grèce des semences du mûrier, et ensuite les œufs de l'insecte. Environ vers l'an 1540, on commença à cultiver cet arbre en Sicile et en Italie, et, sous Charles VII, quelques pieds en furent transportés en France. Plusieurs seigneurs, qui avaient suivi Charles VIII, dans les guerres d'Italie, en 1494, transportèrent de Sicile plusieurs pieds de mûrier en Provence, et surtout dans le voisinage de Montélimart. On dit qu'on y voit encore ces premiers arbres dans le vaste emplacement des jardins des maisons royales. Il en fit distribuer les arbres dans les provinces, et il accorda une protection distinguée aux manufactures de soieries de Lyon et de Tours. Henri II travailla à multiplier les mûriers; et Henri IV, malgré les oppositions formelles de Sulli, établit des pépinières. Il envoya le surintendant de ses jardins en Languedoc et en Vivarais pour avoir des mûriers, et il écrivit à Olivier de Serres pour le même

(1) Matth., 230, fig. 2; Camer., 179; Lob., Ic. 2, tab. 196, fig. 2; Dod., 810, fig. 2; Daléch., 326, fig. 2; Tabern., Ic. 976, fig. 2.

objet. Les ordres du roi furent exécutés avec une telle activité, que, dans le courant de l'année 1601, on transporta quinze à vingt mille pieds de mûriers à Paris, qui furent plantés dans le jardin des Tuileries. Henri IV chargea, en outre, les députés généraux du commerce d'aviser aux moyens les plus prompts et les plus faciles de fournir abondamment le royaume de mûriers blancs. En 1602, il passa un contrat avec des marchands, pour qu'ils en procurassent aux généralités de Tours, d'Orléans, de Lyon et de Paris. « Et pour accé« lérer d'autant plus cette entreprise, dit Olivier « de Serres, et faire connaître la facilité de cette « manufacture, le roi fit construire exprès une « grande maison au bout de son jardin des Tui« leries, accommodée de toutes les choses néces« saires, tant pour la nourriture des vers que pour « les premiers ouvrages de soie. »

A l'exemple de Henri IV, Frédéric, duc de Wirtemberg, établit bientôt après la culture et s'occupa de l'éducation des vers à soie dans ses états. Cette branche d'industrie fut négligée en France sous Louis XIII.

Colbert, qui faisait consister la prospérité d'un état dans le commerce, comprit tout l'avantage qu'on pouvait et qu'on devait retirer du mûrier; il rétablit les pépinières royales, fit distribuer les pieds qu'on en retirait, et les fit planter aux frais de l'état. Ce procédé généreux, mais violent, parce qu'il attaquait les droits de propriété, ne plut

pas aux habitants de la campagne, et de manière ou d'autre, ces plantations périssaient chaque année : il fallut donc avoir recours à un moyen plus efficace, et surtout moins arbitraire. On promit, et on paya exactement un franc vingt centimes par pied d'arbre qui subsisterait trois ans après la plantation : ce moyen réussit. Ce fut ainsi que la Provence, le Languedoc, le Vivarais, le Dauphiné, le Lyonnais, la Gascogne, la Saintonge, la Touraine, etc., furent peuplés de mûriers. Sous Louis XV, des pépinières royales furent établies dans le Berry, dans l'Angoumois, l'Orléanais, le Poitou, le Maine, la Bourgogne, et les arbres en furent gratuitement distribués. Telle a été, en général, la progression de la culture du mûrier.

Olivier de Serres nous a encore appris de quelle manière il avait reconnu que l'écorce du mûrier, rouie et préparée comme le chanvre, pouvait être convertie en toile et en papier. Ayant fait enlever des écorces de mûrier pour en faire des cordes, comme avec l'écorce du tilleul, et les ayant mis sécher au haut de sa maison, un coup de vent les jeta dans une eau bourbeuse. Elles n'en furent retirées que quelques jours après. Elles furent lavées, séchées et battues : elles offrirent alors des fils aussi délicats que ceux de la soie ou du lin : ayant été travaillés comme ceux de ces substances, on en fabriqua de bonnes toiles, Olivier veut qu'en conséquence on emploie à cet

usage l'écorce des branches superflues que l'on coupe lorsqu'on élague les mûriers. Les jeunes rameaux donnent une filasse plus déliée que les branches. Les branches du mûrier sont encore très-bonnes pour des échalas ou des treillages; elles résistent bien à l'humidité : on en fait aussi des cercles de barrique. Le bois est d'un jaune-brun, propre à faire des tonneaux, des jantes de roue, des ouvrages de tour et de menuiserie, des seaux à puiser de l'eau, et même de la charpente. Ce bois donne une teinture brune, d'après les expériences de Faujas de Saint-Fond, mais moins solide que celle du *morus tinctoria*, Linn. Les feuilles sont un bon fourrage pour les troupeaux, et les fruits servent à nourrir et à engraisser la volaille, qui en est très-avide.

Linnée avait réuni aux mûriers, sous le nom de *morus papyrifera*, l'arbre qui depuis a été nommé *broussonetia*, ou PAPYRIER DU JAPON (*papyrius japonica*, Poir. Encycl.; *broussonetia papyrifera*, L'Herit.). Cet arbre est originaire des Indes et du Japon : on l'a également observé à l'île d'Otaïti. Il s'est très-bien acclimaté dans les contrées tempérées de l'Europe. Les habitants d'Otaïti et de plusieurs autres îles de la mer du Sud, font, avec son écorce, une sorte de toile non tissue, qui leur sert de vêtement. On en fait aussi du papier. Comme cet arbre est exotique, mais intéressant pour ses usages économiques, nous renvoyons le lecteur à l'article *Papyrier* de l'Encyclopédie ou

du *Nouveau Dictionnaire des sciences naturelles.* Ce mûrier, ou plutôt ce *broussonetia*, nous rappelle une anecdote intéressante.

M. de Bougainville avait amené en France un Otaïtien, nommé *Potaveri;* on lui fait voir les objets qu'on croit devoir le plus l'intéresser. Nos jardins ornés des plus belles fleurs, nos bosquets composés d'arbres qu'il ne connaît pas, fixent à peine son attention : *Ce n'est pas Otaïti*, disait-il; mais il aperçoit, parmi eux, le mûrier à papier. Aussitôt son cœur palpite de joie; il n'est plus maître de ses transports; il croit avoir retrouvé sa patrie; il la voit : c'est elle-même. Son imagination s'est élancée au-delà des mers, et l'a ramené à d'anciennes jouissances. Une seule expression sort de sa bouche; c'est le nom de son île fortunée, celui d'OTAÏTI! Delille en a fait un bel épisode dans son poème des *Jardins.*

Je t'en prends à témoin, jeune Potaveri.
Des champs d'Otaïti, si chers à son enfance,
Où l'amour, sans pudeur, n'est pas sans innocence,
Ce sauvage ingénu, dans nos murs transporté,
Regrettait en son cœur sa douce liberté,
Et son île riante, et ses plaisirs faciles.
Ébloui, mais lassé de l'éclat de nos villes,
Souvent il s'écriait : « Rendez-moi mes forêts. »
Un jour dans ces jardins, où Louis à grands frais
De vingt climats divers en un seul lieu rassemble
Ces peuples végétaux, étonnés d'être ensemble,
Qui, changeant à-la-fois de saison et de lieu,
Viennent tous à l'envi rendre hommage à Jussieu,
L'Indien parcourait leurs tribus réunies,

Quand tout-à-coup, parmi ces vertes colonies,
Un arbre qu'il connut dès ses plus jeunes ans,
Frappe ses yeux. Soudain, avec des cris perçants,
Il s'élance, il l'embrasse, il le baigne de larmes,
Le couvre de baisers. Mille objets pleins de charmes,
Ces beaux champs, ce beau ciel qui le virent heureux,
Le fleuve qu'il fendait de ses bras vigoureux,
La forêt, dont ses traits perçaient l'hôte sauvage,
Ces bananiers chargés et de fruits et d'ombrage,
Et le toit paternel, et les bois d'alentour,
Ces bois qui répondaient à ses doux chants d'amour,
Il croit les voir encore, et son ame attendrie,
Du moins pour un instant retrouva sa patrie.

(La fin du second chant.)



QUATRE-VINGT-TREIZIÈME FAMILLE.

LES AMENTACÉES.

Cette famille et la suivante nous conduisent au terme de la plus puissante végétation, aux arbres, mais aux arbres réunis en grandes forêts : plusieurs, à la vérité, ont déja passé sous nos yeux, mais isolés, épars dans les champs, ou cultivés dans les vergers. Avant de former les forêts, la nature devait en préparer le sol ; elle l'a fait, et, jusqu'alors, nous avons suivi cette intéressante opération au milieu d'une route fleurie, et en déroulant cette longue chaîne, dont les anneaux, quoique interrompus, se sont succédé dans un ordre progressif, à partir des premiers linéaments de la végétation jusqu'aux grands végétaux ligneux.

Sous ces considérations et sous beaucoup d'autres, les arbres sont les végétaux les plus intéressants, les plus utiles, les plus beaux, en un mot, ceux qu'il importe le plus de connaître. Ils font le plus bel ornement des campagnes ; ils embellissent la demeure de l'homme, lui procurent, par leur

ombrage, une fraîcheur délicieuse pendant les chaleurs de l'été, et lui offrent surtout des ressources inépuisables de commodités et d'agréments, par le grand nombre de services qu'il en retire. D'une autre part, l'arbre est le complément de la vie végétative; il l'emporte sur toutes les autres plantes, par sa vigueur, par l'abondance de ses sucs vitaux, par ses moyens de reproduction; il étonne par la longue durée de sa vie, par la grosseur et l'élévation de son tronc, enfin par son port et par l'ensemble de toutes ses parties.

Toutes les fois que la végétation s'établit sur un terrain neuf, lorsqu'elle est livrée à elle-même, lorsque ses admirables et longs travaux ne sont troublés ni par la hache destructive, ni par la dent des animaux, elle finit toujours par produire des arbres, et la surface entière du globe n'offrirait qu'une vaste forêt sans la réunion des hommes en société. L'étendue des forêts est le plus grand obstacle qu'éprouvent les nouveaux colons, lorsqu'ils arrivent, pour la première fois, dans des contrées privées d'habitants. Il en est de même des pays cultivés pendant une longue suite de siècles, puis abandonnés, et dépeuplés, soit par les ravages de la guerre, soit par la longue durée des maladies pestilentielles. Dès que les plaines cultivées sont livrées à elles-mêmes, les forêts couvrent, avec le temps, cette terre sillonnée d'abord par le soc de la charrue,

ces prairies broutées par les troupeaux, et même les espaces occupés par les grandes cités.

J'ai eu la preuve de cette vérité dans l'Afrique septentrionale, ce pays autrefois si peuplé, lorsqu'il était habité par les Carthaginois et les Romains, aujourd'hui presque inculte, depuis qu'il est tombé sous le pouvoir du despotisme. Aux travaux des hommes ont succédé ceux de la nature. Celle-ci s'est emparée de ces riches provinces, jadis ouvertes de toutes parts au commerce et à l'industrie; et il m'est arrivé bien des fois, en parcourant ces belles contrées, de retrouver les ruines d'une ancienne et grande ville, ou les traces d'un grand chemin, dans des forêts presque impénétrables: il faut souvent y chercher, au milieu des broussailles, les monuments du puissant empire des Carthaginois ou des Romains. Une végétation vigoureuse a couvert toutes ces terres abandonnées, et la nature, libre de toute contrainte, est rentrée dans ses droits, en faisant croître dans chaque sol les végétaux qui y conviennent le mieux.

Ce n'est donc point dans les pays civilisés que l'on peut étudier parfaitement la marche de la nature; il est cependant bien essentiel de la connaître, même pour apprendre à diriger la culture de ses productions. Les besoins de l'homme en grande société le forcent de la contrarier à chaque pas; il ne peut permettre à la terre de produire librement la plante qui lui convient le mieux : il

est obligé d'arrêter le progrès des forêts, qui finiraient par couvrir les plaines destinées aux moissons; il arrache la plante indigène, pour la remplacer par des végétaux exotiques. C'est de ce désordre apparent que résultent les plus précieux avantages pour l'homme social, surtout quand il sait diriger ses travaux d'après ceux de la nature, et que l'observation lui fait connaître que les mêmes plantes, les mêmes arbres ne peuvent croître également bien dans tous les sols, ni à la même exposition. D'après la connaissance des localités, l'homme saura fertiliser les sols les plus ingrats, et étendre avec profit le vaste domaine de la culture. En observant les différents arbres qui ornent la surface de la terre, nous reconnaîtrons qu'aucun d'eux ne peut être mieux que dans le lieu où il croît naturellement. Si nous faisions descendre dans les vallons resserrés et brûlants les pins qui couvrent les montagnes, si nous transportions sur celles-ci les chênes et les platanes, nous verrions bientôt les premiers périr faute d'air et par trop de chaleur, les seconds par un air trop vif, donnant d'ailleurs trop de prise aux ouragans par la largeur de leurs feuilles. Un observateur exercé saura, au seul port d'un arbre, à sa forme, à son organisation particulière, reconnaître la localité et le sol auxquels il doit appartenir : ce sera un trait de lumière pour la direction de sa culture : il s'apercevra facilement que l'arbre qui croît sur les hautes montagnes est différent de

celui qu'on rencontre sur la pente des collines; que ceux des plaines et des bas-fonds ne se retrouvent plus sur les hauteurs : les uns ne se plaisent que dans les sables arides et brûlants ; d'autres dans des lieux humides ou sur le bord des ruisseaux. Quoique certaines espèces d'arbres paraissent végéter également bien sous tous les climats, et à des expositions différentes, chaque contrée en possède qui lui sont propres, et qu'on ne peut trouver ailleurs : il en est dans le Midi qu'on ne trouve pas dans le Nord; ceux des tropiques et des Indes ne ressemblent point à ceux de l'Europe; et quoique la culture parvienne, à force de soins, à s'approprier quelques arbres exotiques, il en est un grand nombre auxquels elle est forcée de renoncer.

Cette variété de productions s'oppose à l'uniformité, et forme, de l'univers, le spectacle le plus sublime, le plus imposant. Comme il serait triste et monotone, si partout l'on ne rencontrait qu'un gazon uniforme! Mais il n'est que le fond du tableau; les forêts en forment les grandes masses, et les animaux lui donnent le mouvement et la vie. « Quelle affreuse nudité, dit le baron de Tschoudi, n'offrent pas les pôles du monde, qui sont dénués d'arbres! Ce triste spectacle se retrouve sur le sommet des montagnes. Après avoir descendu long-temps depuis la cime des plus hautes Alpes, au travers des glaces et des neiges, le premier arbrisseau que je rencontre est un

saule, qui rampe contre les pierres : la petite THYMÉLÉE avertit bientôt mon odorat, et attire mes yeux par l'aménité de ses fleurs incarnates; mais elle ne croît qu'à un pied de haut : plus bas un bosquet de *ledum* me présente des touffes purpurines qui atteignent à ma hauteur; bientôt je trouve les berceaux de *coudriers;* ils me conduisent vers un bois d'*alisiers*, qui me couvre d'un dôme plus élevé. Leurs tiges élancées m'annoncent que je vais rencontrer les plus grands arbres. En effet, du péristyle des sapins, j'entre sous la nef majestueuse des hêtres et des chênes. Assis à leur ombre fraîche, combien le sentiment de mon existence me devient agréable ! que ma poitrine est dilatée par un air plus humectant ! que mes yeux, fatigués par l'éclat des neiges, se soulagent en s'égarant sous ce dais de verdure ! que ma vue, échappée au travers des rameaux, tombe avec plaisir sur le vallon voisin !

« J'éprouve tout l'agrément des arbres, et déja je découvre les biens plus précieux que nous leur devons. La fumée qui s'élève de ces hameaux, cette charrue qui rompt la glèbe, cette forge qui retentit, cette gondole qui sillonne les eaux, me donnent la plus grande idée de leur utilité. Les arts de premier besoin ne peuvent se passer de leur bois : il sert aux arts agréables; mais avant d'être livrés à la hache, que de présents les arbres nous ont faits ! C'est de leurs rameaux que la pomme et l'orange tombent à nos pieds : les uns

donnent un fruit qui supplée le pain ; d'autres fournissent une liqueur vineuse ; les châtaignes et les glands doux contiennent une farine ; le sagou vient de la moelle d'un palmier ; l'huile découle de l'olivier, du noyer et du hêtre ; la sève du bouleau est une liqueur rafraîchissante ; les feuilles du tallipot et du bananier couvrent les cabanes ; on fait des cordages de l'écorce du tilleul, de l'antidesme et d'une ketmie, de la toile avec l'écorce de quelques autres. Les feuilles du mûrier sont tissues de soie ; le sucre est délayé dans la sève des érables ; la poix, la térébenthine exsudent de l'écorce des sapins et des térébinthes ; la graine de plusieurs galés est environnée de cire ; un arbre de la Chine fournit du suif ; les vernis sortent du tronc des sumacs ; la manne se fige sur la feuille du frêne et du mélèze, au pied duquel croît l'agaric médical : le suc acide du tamarin s'oppose à la putridité des humeurs ; la casse donne un purgatif doux et calmant ; une écorce détruit la fièvre ; le peuplier, le copayer fournissent un baume détersif ; le gaïac opère les prodiges du mercure. Nous ne finirions pas si nous voulions détailler tous les usages de ces végétaux. Telle est la profusion de la nature, qu'elle rassemble souvent, dans une seule de ses productions, les avantages de tous les autres. »

« L'utilité des arbres peut encore être envisagée sous un nouvel aspect des plus intéressants, par leurs effets sur le sol. Telle montagne ne s'affaisse,

et ne se décharne par des éboulements successifs, que parce qu'on l'a privée des arbres qui retenaient les terres par l'entrelacement de leurs racines. Couverte d'une épaisse forêt, cette autre montagne gagne annuellement de nouvelles couches de terre, par la pourriture des feuilles, des racines et des rameaux. Quelques semences d'arbrisseaux saxatiles sont jetées sur un rocher nu; qu'elles y germent, ces arbrisseaux profiteront d'une de ces crevasses où leurs racines vont s'étendre, elles y puiseront les sucs de quelques amas de terre recélés dans son sein. Déposés maintenant sur la superficie du rocher par le *detritus* des parties de l'arbuste qui tombent ou se détruisent, ces principes, auparavant presque inutiles, vont couvrir le rocher d'une petite couche de terre végétale. A mesure que cette espèce s'y multipliera, cette couche augmentera de volume: avec le temps, elle admettra des espèces d'arbrisseaux plus élevés; enfin de grands arbres y pourront croître. D'après ce procédé de la nature, que l'on sème successivement, sur un sol trop peu profond, des taillis d'arbrisseaux d'espèces toujours plus élevées, on le rendra, par la suite, capable de porter des bois, ou d'être sillonné par le soc.

« Le séjour des forêts a d'abord fécondé la terre: qu'elles cèdent aux guérets et aux prairies une partie de l'étendue qu'elles avaient envahie; mais qu'on se rappelle leurs premiers bienfaits. Il ne suffit pas de les conserver dans la proportion de

nos premiers besoins; il convient encore d'en couvrir les terres maigres, et d'en enrichir les sols trop peu profonds, dans la vue de les rendre un jour capables de culture. Non seulement les arbres améliorent le sol et augmentent son épaisseur par leur séjour; mais ils servent encore à le dessécher lorsqu'il est trop humide. Il résulte de l'eau qu'ils absorbent par leurs suçoirs, une prodigieuse transpiration des jeunes rameaux et des feuilles. Cette transpiration est un nouveau bienfait : l'air en est détrempé; on le respire plus humectant, plus balsamique. Vers la fin d'avril, lorsque la poitrine est fatiguée par les vents desséchants, comme on désire alors la verdure nouvelle! On sent si bien la fraîcheur qu'elle met dans les poumons! Après avoir parcouru les coteaux brûlés par le soleil, qu'on approche d'une forêt : l'odeur végétale qu'elle répand, cause un plaisir qui avertit du mieux-être de l'économie animale. Dans certaines espèces d'arbres, comme dans les peupliers, les pins, les mélèzes, cette odeur est un vrai baume. Dans une île de la mer Pacifique, la destruction qu'on y fit des forêts de cèdres rendit à l'air une qualité si malsaine, qu'on fut obligé de les replanter. »

Après avoir considéré les arbres dans leurs rapports avec l'économie de la nature, et relativement à la place que chaque espèce occupe à la surface du globe, il conviendrait de passer à d'autres considérations non moins importantes,

de suivre ces grands végétaux dans leur accroissement, dans leur admirable organisation, dans ces opérations qui développent successivement leurs diverses parties, depuis le moment de leur naissance jusqu'à celui qui termine leur longue existence. Il en a été question dans mes *Leçons de Flore*, auxquelles je renvoie le lecteur. Cependant nous devons nous arrêter un instant sur leur tronc, cette forte tige ligneuse qui les constitue comme *arbre*, et les rend presque éternels en comparaison de ces plantes herbacées qui ne durent que peu d'années, ou même une seule. Cette tige, destinée à supporter une cime élevée, exposée à l'impétuosité des vents, devait être nécessairement douée d'une force suffisante pour résister aux dangers de leur élévation colossale. La nature a dirigé vers ce but important leur organisation; elle a rendu cette tige d'une dureté, d'une solidité admirables, en accumulant couches sur couches, année par année, en les resserrant, les consolidant de plus en plus, à mesure que l'arbre s'élève, et qu'il a besoin de plus de force. Pour concevoir cette admirable opération, il faut se rappeler que l'on distingue dans le tronc des arbres l'*écorce* composée des *couches corticales* ou du liber, de l'*aubier* et du *bois* proprement dit, le tout recouvert par l'*épiderme*. Il n'est ici question que des arbres *dicotylédonées* : nous avons fait voir la différence qui existe entre eux et les *monocotylédonées*, d'après la distinction

intéressante que M. Desfontaines y a établie. Les différentes parties des arbres ont été également expliquées dans mes *Leçons de Flore*.

Nous aurions une bien faible idée du nombre des espèces d'arbres ou d'arbrisseaux qui existent à la surface du globe, si nous n'en jugions que d'après celles qui croissent dans notre Europe. C'est peut-être, sous ce rapport, la partie du monde la plus pauvre. Sur environ douze à quinze cents tant arbres qu'arbrisseaux indigènes ou exotiques cultivés en Europe, il y en a à peine cinq cents d'indigènes; tandis que dans l'Amérique, dans le climat fertile de l'Inde, sous les tropiques, dans la Nouvelle-Hollande, etc., on peut en compter plusieurs mille. Nous n'avons pas un seul *mimosa*; il en existe plus de deux cents espèces dans les deux Indes. Nous sommes bornés à quelques espèces de chênes: on en connaît au moins une centaine d'exotiques: les figuiers sont encore plus nombreux, tandis que nous ne devons qu'à une seule espèce toutes les variétés obtenues par la culture. Le nombre des saules va au-delà de cent: il n'y en a pas le tiers d'indigènes. Nous ne connaissons ni les *diospyros*, ni les *gladitsia*, quelques espèces exceptées, obtenues par la culture, ni les *cinchona* (les quinquina), ni les *rajania*, ni aucuns de la belle et nombreuse famille des palmiers, le dattier et le latanier exceptés. Enfin, je ne crois pas trop m'éloigner

de la vérité en assurant qu'il existe peut-être pour les arbres plus de genres dans les trois parties du monde, que d'espèces dans la seule Europe.

Outre la faculté que possèdent les arbres de se reproduire par graines, comme tous les autres végétaux, la nature leur a encore accordé d'autres moyens de multiplication, qui les rendent si supérieurs aux plantes herbacées. Ils se multiplient de leurs racines par *rejetons*, par *drageons*, etc.; de leurs branches par *marcottes*, par *boutures*, par *greffes*, etc. Qu'on juge de l'immense fécondité des arbres, d'après ces moyens nombreux de reproduction, et la longue durée de leur vie: il n'est point de végétaux auxquels la nature ait accordé de plus longues années. Il en est dont la longue existence surpasse presque toute croyance. Adanson a observé aux îles de la Magdeleine, près du Cap-Vert, plusieurs *baobabs*, sur lesquels il y avait des inscriptions de noms hollandais, tels que celui de *Kew*, et plusieurs noms français, dont les uns dataient du quatorzième, d'autres du quinzième siècle. Ces arbres, quoique âgés de plusieurs centaines d'années, étaient encore très-jeunes, n'ayant alors qu'environ six pieds de diamètre. Le même auteur en a observé beaucoup d'autres, qui avaient depuis vingt-cinq jusqu'à vingt-sept pieds de diamètre, et qui ne paraissaient pas être encore arrivés à leur entier développement. L'arbre, appelé en Chine *siennich*,

c'est-à-dire arbre de mille ans, ajoute ce savant naturaliste, prouve assez que l'on connaît, dans ce pays, des arbres d'une durée qui passe l'imagination : aussi est-ce dans ce pays, dont les peuples paraissent les plus anciens du monde connu, et qui, par conséquent, peuvent avoir le plus de notes sur l'antiquité, que croissent les plus gros arbres cités jusqu'ici, tel que celui de cent trente pieds de diamètre. L'historien Josèphe rapporte (liv. 5, chap. 31, *De la guerre des Juifs*), que l'on voyait, de son temps, à six stades de la ville d'Ébron, un térébinthe qui existait depuis la création (ce qui prouve au moins sa grande antiquité). Pline cite (lib. 16, chap. 44) un certain nombre d'arbres, très-remarquables par leur vieillesse.

Revenons maintenant au caractère des AMENTACÉES. Cette famille, comme je l'ai dit plus haut, n'est composée que d'arbres presque toujours réunis en grandes forêts. Les feuilles sont simples, alternes, pétiolées, munies de stipules caduques ou persistantes. Les fleurs sont assez généralement monoïques ou dioïques, quelquefois hermaphrodites; les fleurs mâles disposées en chatons couverts d'écailles nues, qui portent les étamines en nombre défini ou indéfini, quelquefois un calice d'une seule pièce qui enveloppe les écailles et les étamines. Les fleurs femelles sont ou solitaires, ou réunies en faisceau, en chaton écailleux comme

les mâles; l'ovaire supérieur, simple ou multiple, surmonté d'un ou de plusieurs styles; les semences renfermées dans des péricarpes osseux ou membraneux; point de périsperme; l'embryon droit; la radicule supérieure.





Orme pédonculé



PREMIER GENRE.

ORME. (ULMUS, Linn.)

DEUXIÈME GENRE.

MICOCOULIER. (CELTIS, Linn.)

TROISIÈME GENRE.

SAULE. (SALIX, Linn.)

ORME.

L'ORME (*ulmus campestris*, Linn.) est si recherché pour ses excellentes qualités et ses nombreux services, qu'on s'est attaché, depuis une très-longue suite de siècles, à le multiplier partout sur le bord des grandes routes, en alignement le long des avenues des châteaux, en quinconce dans les promenades publiques, formant d'agréables abris contre les rayons du soleil, quelquefois isolé au milieu d'un vaste gazon, protégeant de son ombre les danses des villageois, les réunissant en assemblée sous sa cime antique; mais il nuit aux moissons par l'étendue de ses rameaux, aux terres labourées par ses racines traçantes au loin.

Cet arbre, lorsqu'il est parvenu à son entier accroissement, s'élève depuis soixante jusqu'à quatre-vingts pieds sur un tronc très-épais, terminé par une cime ample et touffue. Ses feuilles sont ovales, rudes en dessus, inégalement dentées, un des côtés de leur base plus court et un peu plus étroit. Les fleurs sont hermaphrodites, fort petites, disposées le long des rameaux en paquets presque sessiles et rougeâtres; elles se montrent dès les premiers jours du printemps. Leur calice est à quatre ou cinq divisions; la corolle nulle; cinq ou huit étamines; un ovaire supérieur; deux styles; une capsule monosperme, lenticulaire, comprimée, indéhiscente, bordée d'une aile large, ovale, membraneuse. La maturité de ce fruit est si hâtive, qu'elle a lieu avant l'entier développement des feuilles. Cet arbre, répandu partout en Europe, est rare dans les forêts. « Long-temps, dit Bosc, j'ai désiré connaître où il croissait naturellement, sans qu'aucun botaniste pût me le dire; mais j'ai eu enfin la satisfaction de l'observer en place dans les forêts qui couronnent les cimes des Vosges et du Jura, fort près de la ligne des neiges, ce qui explique le phénomène qu'il offre de résister aux plus fortes gelées, et d'avoir des racines très-susceptibles d'en être affectées, lorsqu'elles sont exposées à l'air. En effet, dans les lieux où il a été placé par la nature, ses racines sont, pendant tout l'hiver, recouvertes de

plusieurs pieds de neige, ce qui les soustrait à l'action du froid (1). »

La culture de l'orme a fourni un grand nombre de variétés, qui offrent, la plupart, des avantages particuliers. Les plus remarquables sont l'*orme* à grandes feuilles rudes et larges, que l'on préfère pour les avenues; l'*orme* à petites feuilles, qui est préféré pour les lisières et pour former des palissades; l'*orme tortillard*, ainsi nommé, à cause des fibres de son bois très-serrées et contournées, ce qui lui donne beaucoup de ténacité. Enfin, il en est dont les feuilles sont plus ou moins dentées, plus ou moins rudes, d'un vert plus clair ou plus foncé, quelquefois panaché de blanc.

Il y a environ un demi-siècle, Fougeroux a fait connaître, dans les Mémoires de l'Académie, en 1788, une nouvelle espèce d'orme originaire de Russie, c'est notre *ulmus pedunculata*, poir. Encycl., — *effusa*, Willd. Il se distingue principalement par ses fleurs pédonculées, réunies en bouquets; les étamines au nombre de six ou huit; les fruits plus petits, échancrés au sommet, bordés de cils lanugineux. Son port est le même que celui de l'orme des champs. Ses feuilles sont moins rudes, légèrement velues en dessous. Je l'ai observé sur les remparts de Soissons et dans les bois des en-

(1) Matth., 135, fig. 1; Camer., 70; Lob. Ic. 2, tab. 189, fig. 1; Dod., 837, fig. 1; Daléch., 80, fig. 1; Tabern., 979, fig. 1-2; Trag., 1087; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 139, fig. 1.

virons. M. Bastard, dans les forêts de l'Anjou, près Angers; M. Nestler, aux environs de Strasbourg, etc. Il forme un grand et bel arbre, dont le bois a beaucoup de dureté; il mérite d'être propagé dans nos forêts.

On trouve fréquemment, sur les feuilles de l'orme, de très-grosses vésicules creuses en dedans, qui tiennent aux feuilles par un pédicule quelquefois assez étroit. Elles sont occasionées par une sorte de puceron (*aphis ulmi*, Linn.), qui est venu en piquer la substance, pour y déposer ses œufs. Le suc en s'extravasant forme ces vésicules. Au bout de quelque temps, les petits pucerons éclosent dans l'intérieur de cette espèce de nid. Arrivés à leur état parfait, ils s'en échappent par une ouverture. Si on ouvre ces vésicules avant qu'elles soient percées, on les trouve remplies de jeunes pucerons enveloppés dans un duvet blanchâtre. Ces petits sont verts; mais en grossissant, ils changent de couleur et deviennent bruns.

L'orme était connu dès la plus haute antiquité. Les Grecs, d'après Dioscoride, le nommaient *ptelea*, les Latins *ulmus*, nom radical, ou peut-être dérivé de quelque autre langue. Les anciens en faisaient le plus grand cas, et le cultivaient avec beaucoup de soins. Théophraste et Pline disent, qu'après le bois de cornouiller, c'est celui qui a le plus de force. En effet, ce bois est dur, pesant, d'une grande force, sujet à se déjeter

lorsqu'on l'emploie vert; mais quand il est bien sec, c'est un des meilleurs pour le charronnage. On en fait des moyeux, des essieux, des jantes de roues, des poutres, des solives, des vis de pressoir, des roues de moulin, des carènes de vaisseau : c'est encore un des meilleurs bois pour le chauffage. Il était, comme on sait, en grand usage chez les anciens, pour soutenir la vigne, et cette coutume s'est même conservée dans plusieurs cantons de l'Italie. On ne sait pourquoi ils donnaient à cet arbre une préférence exclusive: mais partout, tant dans les ouvrages d'agriculture que chez les poètes, il n'est question que de lui :

Quid faciat lætas segetes, quo sidere terram
Vertere, Mæcenas, ulmisque adjungere vites,
Conveniat....
...... Canere incipiam.

a dit Virgile, au commencement de ses Géorgiques. Mais l'orme, destiné à cet usage, ne doit point s'élever à plus de douze ou quinze pieds: la taille le maintient à cette hauteur. A combien d'allusions aimables cet usage a donné lieu chez les poètes. On représentait l'orme comme le mari de la vigne, qu'elle cherche à embrasser de ses rameaux flexibles.

L'orme exige une bonne terre, qui ait beaucoup de fraîcheur, sans trop d'humidité. Il vient mal dans les terrains glaiseux ou crayeux. Il se multiplie avec une grande facilité, de graines, de

marcottes, de boutures, de drageons, etc. Il pousse un si grand nombre de rejets, qu'abandonné à lui-même dans un terrain, il ne tarde pas à s'en emparer tout entier. En parlant de l'accroissement des arbres, Virgile a dit :

> Plusieurs sont entourés de rejetons sans nombre ;
> L'ormeau voit ses enfants s'élever sous son ombre.
>
> DELILLE (1).

Il est peu d'arbres qui reprennent aussi facilement que l'orme. Évelin dit qu'il a transplanté vingt fois le même pied avec succès, quoique le tronc fût de la grosseur du corps d'un homme. Cet arbre souffre le ciseau, et l'on peut, en le taillant, dès sa première jeunesse, le tenir à la hauteur d'un arbuste. On le plante sur des pentes dont on veut couvrir la surface, et arrêter les éboulements. L'on a publié que le ministre Sulli avait ordonné de planter des ormes à la porte de toutes les églises séparées des habitations. On voit encore plusieurs de ces arbres, auxquels, par reconnaissance, on a donné le nom de *Rosni*. Il n'est pas rare d'en trouver dont le tronc a quinze et dix-huit pieds de circonférence, et qui sont de la plus grande hauteur. On a vu jadis plusieurs princes, même des rois, se réunir autour d'un orme antique, pour y traiter des affaires de leurs

---

(1) Pullulat ab radice aliis densissima sylva,
Ut cerasis ulmisque.

GEORG. II, v. 25.

états. Ce fut sous un orme planté non loin de Gisors, que Philippe-Auguste et Henri II arrêtèrent la troisième croisade, après s'être réconciliés.

Les ormes, surtout ceux des routes, offrent fréquemment des *exostoses* le long de leur tronc, à la partie inférieure, sujette au choc des voitures. On donne à ces exostoses le nom de *loupes* ou *bouzins*. On les emploie, à raison de l'entrelacement et de la coloration de leurs fibres, d'une manière très-avantageuse pour faire des meubles de luxe et de jolis ouvrages de tour. L'orme écorcé sur pied devient plus dur, se sèche plus aisément, et se fendille moins. Le bois fourni par les ormes isolés et en terrain sec est meilleur que ceux crus en massif et en terrain humide, ce qui rend ceux des routes si précieux pour le charronnage. « La tendance, dit M. de Saint-Amans, qu'ont les racines de l'orme à se diriger dans un système horizontal, le rend redoutable dans le voisinage des terres cultivées. On peut tirer parti de cette disposition naturelle des racines pour jeter des *ponts végétaux* sur les ruisseaux; tel est celui que l'on voit à Saint-Amans près d'Agen. »

Les feuilles de l'orme procurent aux bestiaux une nourriture saine, abondante. L'écorce a été quelquefois employée comme alimentaire dans des temps de disette : elle doit cette qualité au mucilage qu'elle contient. Les fruits, avant leur maturité, se mangent en salade dans plusieurs contrées.

MICOCOULIER.

Le MICOCOULIER DE PROVENCE (*celtis australis*, Linn.) est un arbre d'un très-beau port, qui s'élève à la hauteur de quarante à cinquante pieds, dont les branches sont étalées et nombreuses; les feuilles alternes, pétiolées, un peu dures, ovales, acuminées, dentées, et tronquées obliquement à leur base, rudes en dessus, un peu pubescentes en dessous; des stipules linéaires et caduques. Les fleurs sont petites, verdâtres, axillaires, presque solitaires, les unes mâles, les autres hermaphrodites. Le calice est à cinq divisions ovales: point de corolle; cinq étamines; dans les fleurs hermaphrodites, un ovaire surmonté de deux styles divergents. Le fruit est un drupe sphérique, noirâtre, renfermant un noyau osseux, monosperme. Les fleurs s'épanouissent au printemps; elles sont déja disparues que les feuilles ne sont pas entièrement développées; les fruits n'achèvent leur maturité qu'après les premières gelées(1). Cet arbre croît dans les contrées méridionales de l'Europe, le Languedoc, la Provence. On lui donne, dans ces provinces, les noms de *fabrecoulier*, *falabriquier*.

---

(1) MATTH., 211, fig. 1; CAMER., 155; LOB., Ic. 2, tab. 186, fig. 2; DOD., 847, fig. 1; DALÉCH., 347, fig. 1; J. BAUH., 1, p. 229, fig. 1; DUHAM., Arbr. 1, tab. 53.

« Il paraît bien prouvé, dit M. Desfontaines, que le *micocoulier* est un des *lotos* dont les auteurs anciens ont parlé, et que Théophraste et Pline ont désigné sous le nom de *celtis* (adopté par Tournefort, conservé par Linnée); mais il ne faut pas confondre, comme l'a fait Pline, le *celtis* avec le *lotos* des Lotophages, décrit par Polybe, lequel est évidemment une espèce de jujubier, très-commune encore aujourd'hui sur les côtes septentrionales de l'Afrique, et aux environs de la petite Syrte, patrie des anciens Lothophages. »

Le bois du micocoulier est noirâtre, dur, compacte, pesant et sans aubier. Il est si liant, si souple, si tenace, qu'il plie beaucoup sans se rompre, en sorte que c'est un excellent bois pour faire des pièces de charronnage. On en fait des cercles de cuves, qui sont de très-longue durée. On prétend qu'après l'ébène et le buis, ce bois l'emporte sur tous les autres par sa dureté, sa force et sa beauté. Il n'est point sujet à la vermoulure; sa durée est inaltérable, au rapport des anciens auteurs. On s'en sert aussi pour des instruments à vent; il est très-propre aux ouvrages de sculpture, parce qu'il ne contracte jamais de gerçures. Sa racine n'est pas si compacte que le tronc, mais elle est plus noire; on en fait des manches pour les couteaux et pour de menus outils : elle renferme une substance colorante bonne pour teindre les étoffes de laine. L'écorce du tronc et des branches est astringente, et s'em-

ploie comme celle du chêne pour la préparation des peaux.

Outre son utilité, le micocoulier peut encore devenir un arbre d'agrément : son feuillage, d'un vert-sombre, contraste avec celui de la plupart des autres arbres ; il n'éprouve aucun changement de couleur pendant la belle saison, n'est point attaqué par les insectes, donne beaucoup d'ombre, et dure au moins jusqu'à la fin de l'automne : d'ailleurs cet arbre souffre très-bien la taille, ce qui le rend propre à former des bosquets, des palissades et des rideaux de verdure.

Le micocoulier croît assez généralement isolé ou en groupe; il est cependant probable qu'il entre dans la composition de quelques forêts : il sert fréquemment, dans les contrées du Midi, à garnir les routes, à former des promenades et des avenues. Dans les environs de Narbonne, on le plante en quinconce dans un bon terrain, à dix pieds de distance; et lorsqu'il est arrivé à douze ou quinze ans, on le coupe rez-terre, pour lui faire pousser des rejetons très-longs, fort grêles, qu'on élague annuellement, et qui servent à faire des manches de fouets de cochers, d'un débit très-avantageux. Aux environs de Sauve, département du Gard, on dirige ces rejetons de manière à ce qu'ils puissent être fabriqués en fourches, les meilleures qui existent pour la durée. Les habitants de ce petit pays en ont souvent vendu chaque année, pour vingt-quatre ou vingt-cinq mille



A. Pété

Litho de C. Motte

Saule blanc

[illegible] Le [illegible]

et les élèves Le [illegible]

[illegible]

cherchés que par [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] de [illegible]

[illegible]

[illegible] brûler [illegible]

Les [illegible]

amenta[illegible] des [illegible]

[illegible] les [illegible]

[illegible] les [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

m[illegible] sur [illegible]

[illegible]

d[illegible]

[illegible] alors par une [illegible]

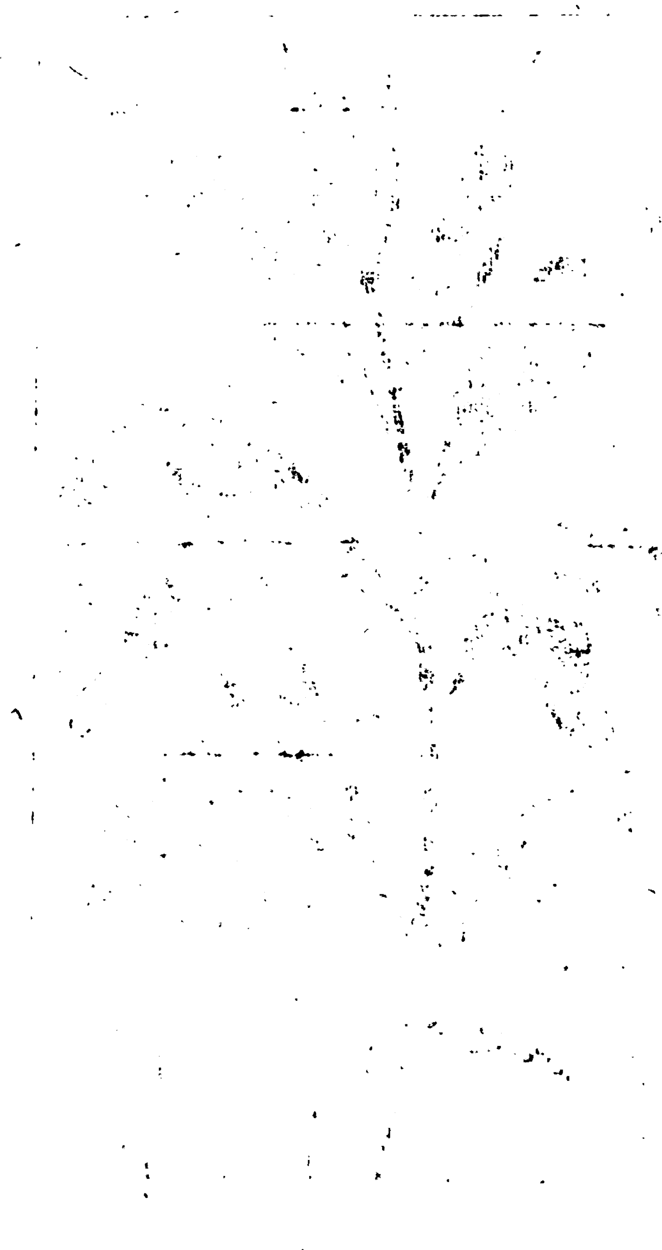
[illegible]

[illegible] et [illegible]

les [illegible]

[illegible]

[illegible]



francs. Les feuilles servent à nourrir les moutons et les chèvres. Les fruits ont peu de chair, une saveur douce, un peu sucrée : ils ne sont recherchés que par les enfants; les oiseaux en sont très-friands : ils servent à les nourrir pendant l'hiver. Scopoli dit avoir retiré, par expression, de l'amande triturée, une huile dont le goût approche de celle de l'olive; il ajoute que cette huile donne une flamme très-claire, et qu'on peut brûler dans les lampes.

SAULE.

Les SAULES (*salix*, Linn.) ouvrent la série des amentacées ou des arbres à chaton proprement dits. Leurs fleurs ont les deux sexes séparés, soit sur les mêmes individus, soit sur des individus distincts. Dans cette dernière disposition, les mâles sont forcés d'aller chercher au loin les femelles qu'ils doivent féconder. Pour leur faciliter cette fonction, la prévoyante nature a placé de nombreuses étamines sur de longs chatons mobiles qu'elle a rendues très-saillantes : les fleurs sont d'ailleurs privées de corolle, souvent de calice, l'un et l'autre remplacés alors par une petite écaille, tellement que le moindre vent disperse au loin la poussière fécondante; et pour qu'aucun obstacle ne puisse les empêcher d'aborder les femelles, les fleurs femelles paraissent avant le développement des feuilles. Cet intéressant phénomène s'observe faci-

lement sur les saules au commencement du printemps. Leurs fleurs sont dioïques; les chatons, dans les mâles, couverts de petites écailles qui tiennent lieu de calice et de corolle : chaque écaille renferme depuis une jusqu'à cinq étamines avec une glande cylindrique dans leur centre: les chatons femelles portent un grand nombre d'ovaires munis d'un style et de deux stigmates, auxquels succèdent autant de capsules à deux valves, à une loge, renfermant de très-petites graines garnies d'une aigrette soyeuse et touffue.

Les saules, à raison de leur grande multiplication, de la fraîcheur de leur ombrage, des nombreux services que l'homme en retire, ont été de tout temps signalés sous ces différents rapports. Il en est question dans Homère : on les trouve cités dans la Bible. C'est sur le bord des fleuves, à des branches de saule, que les Israélites, captifs à Babylone, et versant des larmes sur leur exil de Jérusalem, suspendent leurs instruments de musique, comme l'annonce le début de ce psaume si touchant:

Super flumina Babylonis, illic sedimus et flevimus, cùm recordaremur Sion.

In salices in medio ejus suspendimus organa nostra.

Psalm. 136.

Dans Virgile, la folâtre Galatée jette une orange à son berger, afin d'en être vue, puis elle se cache derrière des saules :

Malo me Galatea petit, lasciva puella,
Et fugit ad salices, et se cupit ante videri.
Egl. III, v. 64.

Le nom de saule (*salix*) vient, d'après Servius, du latin *salire* (saillir, s'élancer), parce qu'il croît très-vite. M. de Theis lui donne une origine celtique. Il vient, selon lui, de *sal* (proche), *lis* (eau), arbre qui croît près des eaux. Nous trouvons plusieurs saules cités par Théophraste, Pline, Dioscoride : il serait difficile de déterminer avec certitude les espèces dont ils ont fait mention. Les figures qu'en ont publiées les auteurs qui leur ont succédé n'offrent pas moins de difficultés.

Les saules ne sont point de ces arbres qui occupent le premier rang dans nos forêts : les plus grandes espèces s'élèvent à peine à la hauteur de nos arbres fruitiers; d'autres passent par une dégradation insensible à l'état d'arbustes à peine de quelques pouces de haut. Les uns embellissent et ombragent le bord des ruisseaux dans les pâturages humides; ou bien placés sur les rives des fleuves, dans un sable mouvant, ils en fixent la mobilité : leurs racines entrelacées s'opposent aux éboulements, et servent de digue aux ravages des eaux; ils amènent, à la faveur de leur ombre et de leur *detritus*, la végétation dans un sol stérile et sablonneux; ils le bonifient, et le convertissent en un gazon d'une agréable verdure; d'autres espèces dédaignent le bord des

rivières et les marais; elles vont, malgré leur infériorité, prendre place dans les forêts; mais elles se contentent d'habiter les clairières et les taillis, et n'osent se mêler parmi les grands arbres sous lesquels elles seraient étouffées.

En jetant un coup-d'œil sur la série intéressante des diverses espèces de saules, nous y retrouvons cette admirable variété qui caractérise les productions de la nature, et qui procure à l'homme tant de jouissances agréables. Quelle beauté, quelle élégance dans notre SAULE BLANC (*salix alba*, Linn.), si commun partout! à l'aspect de son feuillage argenté, soyeux et luisant, le voyageur, qui s'est reposé sous les beaux *protea* du cap de Bonne-Espérance, s'y croit transporté de nouveau. Trop négligé parmi nous, cet arbre n'éprouve notre indifférence que parce qu'il est né dans nos contrées, qu'il y croît avec une grande facilité. On le relègue dans les bourgs et dans les campagnes, et nous ne lui permettons que très-rarement l'entrée dans nos jardins de plaisance.

Nous y avons introduit le SAULE PLEUREUR (*salix babylonica*, Linn.); et par un sentiment de sensibilité qui honore le cœur humain, il est sorti de nos bosquets pour orner la tombe de ceux dont nous pleurons la perte. Il semble que ce soit dans l'homme un besoin, une sorte de jouissance de chercher, dans les objets qui l'environnent, l'image allégorique de ses affections. De tous les

êtres de la nature, aucun ne lui en offre davantage que les plantes. Les fleurs lui fournissent des guirlandes pour ses jours de fêtes; le laurier ceint le front des guerriers; le lierre celui des poètes, et le myrte couronne la tête des amants heureux. La douleur a aussi ses emblèmes. Long-temps le cyprès a ombragé les tombeaux; mais la vue de son feuillage épais, d'un vert sombre, l'obscurité qu'il répand, semblent n'inspirer que l'affreuse idée d'une mort éternelle. Les ames sensibles lui préfèrent le saule pleureur : il annonce, d'une manière bien plus touchante, les regrets, l'affliction; il inspire une mélancolie plus douce, plus sentimentale. Il ne porte point une cime élevée, mais sa tête s'incline : elle est chargée de longs rameaux souples et pendants; elle offre l'image d'un être accablé de douleurs, dont la tête penchée sur une urne sépulcrale, la recouvre d'une longue chevelure éparse et négligée. Son feuillage touffu, d'un beau vert, soulage l'ame dans son affliction; celui du cyprès la déchire, et n'offre que le crêpe ténébreux de la mort.

Mais que nos bosquets ne nous fassent pas perdre de vue la nature : rentrons-y pour suivre cette série de saules-osiers, si variés dans les terrains que l'eau vient inonder, et qui livrent aux mains industrieuses de l'homme leurs rameaux dociles; voyons les saules marceaux s'élever graduellement du bord des ruisseaux jusque sur les hauteurs, gagner les forêts, en devenir les habi-

tants; et si nous visitons le sommet des montagnes alpines, quelle sera notre surprise d'y trouver encore des saules pour dernier terme de la végétation! A la vérité, ce ne sont plus ces mêmes arbres qui nous couvraient de leur ombre dans les prairies entrecoupées de ruisseaux. Là, nous ne rencontrons que de petits arbustes perdus dans le gazon que broute le chamois : leurs rameaux tortueux et difformes s'élèvent à peine audessus du sol qui les nourrit, et ne forment souvent que des buissons diffus et rampants; ils nous offrent les derniers efforts de la végétation luttant contre les neiges et les glaces. Ensevelis pendant sept à huit mois de l'année sous des montagnes de neiges, ils leur résistent, et vainqueurs des frimas, ils se hâtent, au retour de la chaleur, de reproduire leurs feuilles, leurs chatons, leurs semences.

Qui ne croirait voir entre les saules des plaines et ceux des montagnes le tableau de la race humaine! Ces arbustes de nos Alpes ne semblent-ils pas nous peindre l'existence de ces malheureux Lapons à taille courte et ramassée, relégués dans les climats hyperboréens, végétant une partie de l'année dans des huttes souterraines et enfumées, tandis que la plus belle race d'hommes habite les contrées méridionales de l'Europe et de l'Asie?

Quoique la plupart des saules aient chacun une patrie qui leur est propre, un sol où ils se

plaisent de préférence, beaucoup, parmi eux, croissent indifféremment dans toutes sortes de terrains; mais ils sont alors si différents d'eux-mêmes, qu'il est très-difficile de les reconnaître. Ainsi le saule qui quitte les montagnes pour venir habiter nos vergers, se dépouille de sa rudesse sauvage, et prend des formes plus agréables; il devient alors presque méconnaissable. Ce n'est plus ce petit arbuste, haut de quelques pouces, qui rampe humblement sur le sol qui l'a produit; c'est un arbrisseau dont le tronc s'élève à plusieurs pieds de haut, se divise en rameaux étalés, et veut presque rivaliser d'élégance avec ses autres frères: c'est l'homme de la nature qui a perdu dans la société son caractère originel. De même le saule, qui des bords des rivières passe dans les plaines arides, ou s'élance sur les hauteurs, n'a plus ni le même port, ni le même caractère. Nous en dirons autant de l'espèce transportée d'un climat froid dans un climat beaucoup plus tempéré: de là la source de ces nombreuses erreurs, qui ont fait autant d'espèces de toutes ces variétés; de là ces difficultés presque insurmontables qui arrêtent à chaque pas le botaniste cherchant à fixer le degré d'affiliation entre les diverses espèces de cette famille nombreuse. C'est alors que ce genre, si curieux, si agréable lorsqu'on le suit dans la nature, se charge d'épines, dès que le botaniste veut l'étudier avec cette sévérité nécessaire pour l'exactitude

de ses descriptions : alors disparaissent ces frais bocages, ces rives solitaires et riantes qu'ils embellissent. Ces objets de nos jouissances font place à des dissertations pénibles, rebutantes, qu'il faut cependant aborder, pour ne pas confondre ce qui doit être séparé, ou séparer ce qui doit être réuni : c'est une route difficile et ténébreuse, qui ne peut être tracée que d'après de très-longues observations.

J'ai déja dit que les principales difficultés venaient de la facilité avec laquelle les saules se multipliaient dans toutes sortes de terrains, et des altérations qu'ils éprouvaient dans leurs formes, selon les climats et les localités. Ces considérations me portent à croire que ces nombreuses espèces de saules qui existent aujourd'hui, sont dues à quelques espèces primitives qui auront varié leurs formes, à mesure qu'elles se seront élevées sur les montagnes ou seront descendues dans les plaines. Qui oserait affirmer que nos saules des Hautes-Alpes ne proviennent pas de quelques unes de nos vallées, dont les semences, si facilement transportées par les vents, gagnant insensiblement les hauteurs, s'acclimatant à une température plus froide, sont enfin parvenues à cette dégradation telle que nous l'observons sur les Alpes ? et ne pourrions-nous pas soupçonner avec quelque fondement que le *salix reticulata* n'est qu'une dégénérescence du *salix capræa*, ainsi que beaucoup d'autres ? On pourrait éga-

lement présumer, et peut-être avec plus de raison, que les saules de nos plaines et des bas-fonds ont été produits par ceux des montagnes, supposition qui ne détruit pas le principe, que les circonstances locales peuvent multiplier les variétés à l'infini, et leur imprimer à la longue un caractère spécifique.

Considérés sous le rapport de leur utilité et de leur emploi, les saules peuvent former deux groupes particuliers, savoir, les saules-osiers ou à rameaux pliants, et les saules cassants ou à rameaux fragiles. On distingue parmi les premiers:

Le SAULE BLANC (*salix alba*, Linn.), un des plus communs: on le rencontre presque partout le long des chemins, dans les environs des bourgs et villages, dans les forêts de l'Europe. Son tronc s'élève à la hauteur de trente pieds environ. Son feuillage répand un éclat argenté et soyeux. Les feuilles sont lancéolées, dentées, acuminées, d'un vert glabre en dessus. Les chatons naissent peu après les feuilles : ceux des fleurs femelles produisent des capsules glabres, ovales-oblongues.

Son bois est souple et tenace; il ne donne qu'une chaleur médiocre: avec ses grosses branches on forme des cercles pour les tonneaux, du charbon pour les crayons et pour la fabrication de la poudre à canon. Les rameaux servent à faire des liens. L'écorce est astringente, et peut servir à tanner les cuirs; on en obtient une cou-

leur rouge, sanguine. Dans les pays chauds, il distille, des branches coupées, une liqueur mielleuse, qui devient une sorte de manne par la dessiccation. Les chèvres, les vaches et les moutons en mangent les feuilles, qui souvent sont toutes couvertes de l'écume blanchâtre du *cicada spumaria*. Avec le tronc des plus gros saules, débité en planches, on fait des caisses et divers ouvrages légers. Cet arbre est d'ailleurs d'une culture facile; il fournit un bel ombrage, plaît aux yeux par le brillant de son feuillage argenté. Au printemps, ses fleurs fournissent aux abeilles une abondante pâture: il en est de même de beaucoup d'autres espèces.

Virgile, dans ses tableaux de la nature champêtre, nous peint fréquemment les abeilles cherchant leur nourriture sur les fleurs des saules:

Pascuntur (apes) et arbuta passim
Et glaucas salices, casiamque, crocumque rubentem.
Georg., lib. IV, v. 182.

Et ailleurs, Egl. I, v. 55:

Hyblæis apibus florem depasta salicti.

Ce même poète se plaît encore à placer, dans ses images, les chèvres broutant les feuilles du saule:

Non, me pascente, capellæ,
Florentem cytisum et salices carpetis amaras.
Egl. I, v. 79.

Dulce satis humor, depulsis arbutus hædis,
Lenta salix fœto pecori.....
Egl. III, v. 83.

Le SAULE HÉLIX (*salix helix*, Linn.) s'élève bien moins que le précédent ; il est presque aussi commun. Ses feuilles sont glabres, lancéolées, glauques en dessous, dentées à leurs bords ; les feuilles supérieures quelquefois opposées et même ternées. Les fleurs mâles ne contiennent qu'une seule étamine munie d'une grosse anthère à quatre loges. L'ovaire est surmonté de deux stigmates sessiles ; il lui succède une capsule ovale garnie de poils courts et soyeux. Cette plante croît au bord des eaux et dans les terrains humides. On l'emploie avec avantage pour fixer, par ses racines, la mobilité du sable, et empêcher l'éboulement des terres sur le bord des rivières. Ses rameaux, longs et pliants, servent de liens, et à fabriquer des paniers, des corbeilles d'un usage très-répandu ; on en fait aussi d'assez bonnes haies. La piqûre d'un insecte, le *cynips du saule*, occasionne, vers l'extrémité des rameaux, une excroissance en forme de tête écailleuse, qu'on nomme *rose de saule*, qu'on retrouve sur le saule marceau. C'est encore sur cette espèce et plusieurs autres qu'on trouve ce beau *capricorne à odeur de rose* (*cerambix moscatus*, Linn.).

Le SAULE OSIER JAUNE (*salix vitellina*, Linn.), qui porte encore les noms de *bois* ou d'*osier jaune*, d'*amarinier*, etc., se reconnaît à la belle couleur jaune de ses jeunes rameaux, qu'assez généralement on coupe, chaque année, pour en former des liens, des paniers et autres ouvrages de van-

nerie. Les feuilles sont lancéolées, les supérieures blanchâtres en dessous, à dentelures lâches; les chatons feuillés à leur base. On a fabriqué, avec les aigrettes de ses semences, un papier grossier: quelques fabricants ont essayé de les mêler avec du coton dans les étoffes grossières, ou de les faire entrer dans les coussins : mais ces aigrettes sont trop courtes et manquent d'élasticité. On peut dire la même chose de la plupart des autres espèces. L'écorce peut également servir dans la teinture. Cet arbre croît dans les fossés, les terrains humides. C'est un des plus généralement cultivés. Il est attaqué par l'*altise vitelline*, et par plusieurs autres insectes.

Le SAULE OSIER-BLANC (*salix viminalis*, Linn.) est plus particulièrement employé à la grosse vannerie : on en fabrique des claies, des treillages, des liens, etc. Ses rameaux sont longs et flexibles; les feuilles très-longues, étroites, lancéolées, blanches et soyeuses en dessous. Il croît aux lieux humides.

Aucune espèce n'offre un plus grand nombre de variétés que le SAULE MARCEAU OU BOURSAULT (*salix capræa*, Linn.). C'est un habitant des bois, mais il vient également bien dans toute sorte de terrains, depuis les plus fangeux jusqu'aux plus arides. Son bois est cassant; il fournit des perches et des échalas pour soutenir la vigne; mais il faut avoir la précaution de tenir en bottes, pendant un an, les branches nouvellement

coupées, et de les lier fortement afin qu'elles ne se courbent pas. Les feuilles sont assez grandes, ovales ou lancéolées, molles, pubescentes ou tomenteuses, de formes très-variables : elles sont excellentes pour la nourriture des troupeaux. Son bois prend assez bien le poli, et offre une couleur de chair agréable. Parmi les insectes qui se nourrissent de ce saule, on peut distinguer le *cynips capreæ*, qui se trouve dans des galles ferrugineuses, et le *cynips hordeiformis*, ou grains d'orge, attachés sur le milieu des feuilles, et dans les autres excroissances des branches. Les fleurs mâles sont très-recherchées par les abeilles : elles exhalent une odeur agréable aux approches de la pluie.



QUATRIÈME GENRE.

PEUPLIER. (POPULUS, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

MYRICA. (MYRICA, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

BOULEAU. AUNE. (BETULA, Linn.)

PEUPLIER.

LES PEUPLIERS (*populus*, Linn.) sont de beaux arbres, bien supérieurs aux saules par leur force et leur grandeur. La plupart se plaisent, comme eux, dans les terrains humides, sur le bord des fleuves.

Populus in fluviis.... pulcherrima, dit Virgile.

Quand leur cime élevée est réfléchie par les eaux, qu'assis sur le gazon, nous respirons sous leur ombrage une agréable fraîcheur, l'ingénieuse métamorphose des sœurs de Phaéton, converties en peupliers, se retrace à notre imagination, et nous transporte sur les bords de l'Éridan (le Pô); et lorsque ces arbres distillent, de leurs bourgeons et de leurs feuilles, un suc résineux, nous croyons voir converties en larmes d'ambre celles

répandues par ces tendres sœurs sur la mort de leur frère, foudroyé par Jupiter :

Inde fluunt lacrymæ, stillataque sole rigescunt
De ramis electra novis, quæ lucidus amnis
Excipit, et nuribus mittit gestanda latinis.
Ovid., Metam., lib. II.

C'est ainsi que la mythologie a su animer de ses fictions les plus belles productions de la nature, et qu'encore aujourd'hui elle égaie nos idées au milieu de nos observations.

Les peupliers étaient très-anciennement connus: ils étaient même cultivés, surtout le blanc et le noir, en particulier, pour servir d'appui à la vigne: on les plaçait en quinconce, afin de donner, par cette disposition, plus d'accès à l'air, plus d'agrément à la vue. *Populi vitibus placent, et cæcuba educunt* (Plin., lib. 16, cap. 37), ce qui nous est confirmé par ces vers d'Horace :

Ergo aut adulta vitium propagine
Altas maritat populos.

Le bois du peuplier était encore employé à faire des boucliers : *populus apta scutis* (Plin.). Les feuilles, macérées dans le vinaigre, étaient appliquées sur les parties affectées de la goutte. Pline ajoute que les abeilles font le propolis avec le suc qui transsude des feuilles des peupliers.

Les Latins ont, de tout temps, donné aux peupliers le nom de *populus*, dont l'étymologie est peu connue, et livrée aux conjectures. Les uns

prétendent que ce nom leur a été appliqué à cause du grand nombre de leurs feuilles, du grec *polus* (beaucoup); d'autres, parce que leur feuillage est dans un mouvement perpétuel, comme un peuple qui va et vient sans cesse; enfin, d'après M. De Théis, *populus* désigne l'arbre du peuple, parce que, dans l'ancienne Rome, les lieux publics en étaient décorés, comme encore aujourd'hui dans toute l'Italie. Il a aussi reçu quelquefois, chez les Latins, le nom de *farfara*, appliqué depuis au pas-d'âne (*tussilago farfara*, Linn.), à cause de la ressemblance des feuilles de cette plante avec celles du peuplier blanc.

Le caractère de ce genre consiste dans des fleurs dioïques, disposées en chatons cylindriques et pendants; chaque fleur accompagnée d'une écaille caduque, dentée ou déchiquetée au sommet; un petit calice en godet tronqué obliquement; point de corolle; huit à trente étamines; dans les fleurs femelles, un ovaire surmonté de quatre stigmates, auquel succède une capsule oblongue, à deux valves, dont les bords rentrants semblent former deux loges; des semences nombreuses, aigrettées. Les fleurs naissent avant les feuilles, et sortent de bourgeons écailleux, entourés d'une matière visqueuse, odorante. Les feuilles sont arrondies, toujours vacillantes, à cause de leur pétiole aplati latéralement, et souvent glanduleux.

Le PEUPLIER BLANC (*populus alba*, Linn.), qu'on

nomme encore *ypréaux*, parce qu'il est cultivé en grand aux environs d'Ypres, s'élève à une grande hauteur. Ses jeunes rameaux sont revêtus d'un duvet blanc, garnis de feuilles alternes, plus ou moins lobées, d'un vert sombre en dessus, très-blanches et tomenteuses en dessous. Les chatons sont fort longs; les fleurs mâles renferment huit étamines; les semences sont chargées d'un duvet très-abondant. Cet arbre est commun dans les bois, le long des chemins (1).

Ce peuplier nous ramène encore aux charmes séduisants de la mythologie. Nul doute que ce ne soit l'espèce consacrée à Hercule, comme le prouvent ces vers de Virgile :

.... Herculeâ bicolor cum populus umbra
Velavitque comas, foliisque innexa pependit.

On en attribuait la découverte à ce héros. Ayant trouvé cet arbre sur les bords de l'Achéron, lorsqu'il descendit aux enfers, il se ceignit la tête avec ses feuilles, qui alors étaient toutes blanches; mais leur face extérieure fut noircie par la fumée de ce séjour de ténèbres, tandis que le côté qui couronnait son front, conserva sa couleur : telle est l'origine des deux couleurs des feuilles de ce peuplier. De là s'est introduit la coutume de se couronner de peuplier blanc, dans les sacrifices

(1) MATTH., 129, fig. 1; CAMER., 65; LOB., Ic. 2, tab. 193, fig. 1; DOD., 835, fig. 1; DALÉCH., 86, fig. 1; TABERN., 977, fig. 1; PARK., 1410, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 160, fig. 1-2.

offerts à Hercule, dans la persuasion que cet arbre devait lui être très-agréable.

Tum Salii ad cantus, incensa altaria circum,
Populeis adsunt evincti tempora ramis.

VIRG., Æneid., lib. VIII.

Cette coutume s'était établie jusque parmi les bacchantes, à la célébration des fêtes de Bacchus, peut-être parce que le peuplier servait à soutenir les pampres de la vigne. Les athlètes, pour annoncer qu'ils ambitionnaient la force d'Hercule, se présentaient souvent couronnés des rameaux de l'arbre chéri du dieu. Dans bien des provinces, cet arbre se nomme *le blanc*, sans autre addition: c'est la traduction du mot grec *leucé*, qu'il portait en Grèce. Il est désigné, dans Homère, sous le nom d'*achéroïs*, relatif à l'Achéron, lieu supposé de son origine.

Le peuplier blanc est le plus précieux de ce genre: il croît facilement partout, et pousse au loin des racines traçantes. Son bois est doux, liant, susceptible de poli: on peut l'employer pour les boiseries des portes, des fenêtres, des châssis et des meubles: il n'est point sujet à se déjeter, et dure pour le moins autant que le sapin, exposé à l'air, en ayant la précaution de l'enduire d'une couleur à l'huile. Cet arbre figure très-bien dans les grands bosquets: la blancheur de la face inférieure de ses feuilles, agitées par le moindre vent, contraste agréablement avec le vert des autres arbres.

En Belgique, et surtout aux environs d'Ypres, lorsqu'une fille vient au monde, son père, pour peu qu'il soit aisé, lui assure sa dot le jour de sa naissance, en plantant un millier d'ypréaux très-petits, en sorte que cette fille, à l'âge de vingt ans, se trouve propriétaire de vingt à trente mille francs qui servent à la marier. (Rosier, *Agric.*)

Les chèvres, les moutons, les chevaux mangent les feuilles du peuplier, qui plaisent encore beaucoup au gibier. L'aigrette molle et soyeuse de ses semences, ainsi que celle de la plupart des autres arbres à chatons, est un tendre duvet que la nature offre libéralement à beaucoup d'oiseaux, pour garnir l'intérieur de leurs nids, et disposer ainsi, pour les petits, une couche chaude et douce. En suivant la nature dans l'ordre de ses productions, on ne verra pas sans admiration que ce présent arrive aux oiseaux précisément à l'époque où ils doivent faire leurs couvées. On distingue plusieurs variétés de ce peuplier, bien connues des agronomes.

Le peuplier tremble ou le tremble (*populus tremula*, Linn.) a un aspect sauvage, peu agréable lorsqu'il est isolé. Il se plaît sur les hauteurs, dans les fentes des rochers; il fait aussi partie des arbres qui composent nos forêts. Sa hauteur est de trente à quarante pieds; ses rameaux sont souples, disposés en une cime arrondie; ses feuilles arrondies, un peu plus larges que longues, un peu cotonneuses dans leur jeunesse, minces et dentées,

portées sur de longs pétioles, que le moindre vent met en mouvement. Ce feuillage mobile anime les lieux qu'il ombrage, et porte à une douce rêverie dans le silence des forêts. Ses fleurs ressemblent à celles du peuplier blanc (1).

Son bois est blanc, fort tendre, presque inutile. Il brûle rapidement et chauffe peu. Son écorce sert à faire des torches pour éclairer pendant la nuit. On fait avec le bois du tremble et du peuplier blanc, réduit en copeaux minces, des tissus assez délicats, que les marchandes de modes emploient pour fabriquer des chapeaux de femme, ou pour établir la carcasse de ceux qu'elles recouvrent d'étoffes. On prétend qu'il est la principale nourriture des castors. Les chèvres, les moutons, mangent volontiers les feuilles de cet arbre; les chevreuils et les daims en broutent les jeunes branches. Quelques pieds placés dans les jardins paysagers, y produisent un effet agréable, par la belle couleur et la mobilité de leurs feuilles. C'est le *cercis* de Théophraste. Les Latins, d'après Pline, le nommaient *populus libyca*.

Le PEUPLIER NOIR (*populus nigra*, Linn.) est mentionné dans Théophraste, sous le nom d'*ægiron:* Homère le cite parmi les arbres qui compo-

---

(1) TRAG., 1083; MATTH., 130, fig. 1; CAMER., 67; LOB., Ic. 2, tab. 194, fig. 2; DOD., 836, fig. 2; DALÉCH., 87, fig. 1; TABERN., Ic. 978, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 163, fig. 1.

saient le jardin d'Alcinoüs. Cet arbre s'élève très-haut lorsqu'il croît dans les terrains humides, sur le bord des fossés aquatiques : il s'y développe avec vigueur et rapidité; partout ailleurs il languit, particulièrement sur les hauteurs et dans un sol trop aride. Ses rameaux sont étalés, revêtus d'une écorce jaunâtre; ses feuilles glabres, presque triangulaires, acuminées et dentées : les chatons, tant mâles que femelles, sont grêles, longs et pendants. Ses bourgeons sont enduits, au printemps, d'un suc résineux et visqueux, d'une odeur balsamique, assez agréable : ils entrent dans la composition d'un onguent qu'on appelle *populeum*, qui a eu autrefois plus de réputation qu'il n'en a aujourd'hui (1).

Le bois de ce peuplier est léger, et ne peut servir qu'à des boiseries communes. Les layetiers en font des caisses, des boîtes, des malles. Ses jeunes tiges sont flexibles; on en fait des liens; plus fortes, elles sont employées en échalas ou en fagots. Son écorce sert en Russie pour l'apprêt des maroquins : les habitants du Kamtschatka la réduisent en une sorte de farine et de pâte, qui entre dans la fabrication de leur pain. Les feuilles, vertes ou sèches, sont bonnes pour la nourriture des bestiaux. On a reconnu que le duvet des ai-

(1) Trag., 1080; Matth., 137, fig. 2; Camer., 66; Lob., Ic. 2, tab. 194, fig. 1; Dod., 836, fig. 1; Daléch, 86, fig. 2; Tabern., Ic. 977, fig. 2; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 155, fig. 1; Park., 1410, fig. 3.

grettes de ses semences était susceptible de fournir du papier : on est même parvenu à le filer, et à en fabriquer des toiles fines, mais de peu de durée. Les jeunes tiges donnent une teinture d'un assez beau jaune.

Il y a environ une soixantaine d'années qu'on a introduit en France le PEUPLIER PYRAMIDAL, vulgairement *peuplier d'Italie* (*populus fastigiata*, Poir. Encycl.), ainsi nommé, parce qu'il était depuis long-temps cultivé en Italie, qui nous l'a fourni. On le croit originaire de l'Asie-Mineure. Il n'a d'abord été considéré que comme une variété du peuplier noir, auquel il ressemble par la forme de ses feuilles : mais il sera toujours facile de l'en distinguer par son port. Son tronc est fort droit, très-élevé; il produit un grand nombre de branches et de rameaux effilés, très-rapprochés du tronc, dont ils suivent la direction, de manière à former par leur ensemble une longue et belle pyramide. Les fleurs mâles ont leurs écailles déchiquetées en leurs bords, mais point ciliées. Les étamines sont au nombre de douze à quinze : nous ne connaissons pas en France les chatons femelles.

On ne peut disconvenir que cet arbre ne forme une très-belle décoration champêtre, surtout lorsqu'il est placé convenablement, tel qu'autour des prairies, sur la berge des fossés, le long des ruisseaux : on le groupe aussi dans les îles des rivières, dans de petits terrains vagues qu'on ne

peut cultiver; mais planté le long des chemins, en longues avenues, il offre à la vue un aspect trop monotone; en général partout où il est placé, il porte à une mélancolie, qui, dans certaines affections, devient une jouissance. Il est encore très-propre à former de grands rideaux de verdure pour cacher les murs, et dans les pépinières, des abris contre les vents. Son bois, dans la menuiserie, est inférieur à celui du peuplier noir: d'ailleurs il croît avec une grande rapidité, surtout dans les terrains humides.

Les pépinières, les jardins paysagers, les bosquets renferment plusieurs espèces de peupliers, qui nous sont venues de l'Amérique septentrionale, tels que le PEUPLIER DU CANADA (*populus canadensis*, Mich.), qui croît avec facilité, distingué par la dureté de son bois, très-rapproché du peuplier noir; le PEUPLIER BAUMIER (*populus balsamifera*, Linn.), un des plus intéressants par le baume odorant et balsamique qui découle abondamment de ses boutons et de plusieurs autres parties de la plante. On prétend que c'est de cette espèce que provient le *taca mahaca*. Le PEUPLIER GREC ou d'ATHÈNES (*populus græca*, Ait.) est un des plus recherchés par la beauté de son port et par le bel effet qu'il produit dans les jardins paysagers. Il passe pour être originaire de la Grèce: d'autres pensent qu'il nous vient de l'Amérique septentrionale.

MYRICA.

Le MYRICA GALÉ, vulgairement *piment royal*, *myrte bâtard*, *poivre de Brabant* (*myrica gale*, Linn.), est un petit arbrisseau qui s'élève en buisson, à la hauteur de trois pieds, de peu d'agrément, mais qui intéresse par l'odeur aromatique que répandent ses feuilles froissées entre les doigts. Chez les anciens, le nom de *myrica* était appliqué au *tamarix*. Le premier est devenu celui du genre que Tournefort nommait *gale*. Cet arbrisseau croît en Europe, aux lieux marécageux : on le trouve en abondance à Saint-Léger, près Paris. Ses rameaux sont nombreux, effilés; ses feuilles alternes, fermes, oblongues, persistantes, élargies vers leur sommet, parsemées de points résineux et jaunâtres, à peine pétiolés. Les fleurs sont dioïques, disposées en chatons ovales, couverts d'écailles imbriquées, chacune d'elles renfermant environ quatre étamines : point de calice, ni de corolle; dans les fleurs femelles, un ovaire à deux styles; un petit drupe uniloculaire, monosperme (1).

Cet arbrisseau fleurit au printemps, avant la naissance des feuilles. Toutes ses parties, surtout ses fruits, exhalent une odeur assez forte, aromatique. On en met dans les appartements et dans

---

(1) LOB., Ic. 2, tab. 110, fig. 1-2; DOD., 780, fig. 2; DALÉCH., 110, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 225, fig. 1; PARK., 1451, fig. 5.

les armoires, à cause de sa bonne odeur, et pour écarter les insectes. Les Suédois le mêlent dans leur bière, pour lui donner plus de saveur, mais on prétend qu'il la rend enivrante: pris en décoction comme le thé, on le dit dangereux pour le cerveau : on a même cru que cet arbrisseau était le véritable thé de la Suisse. En Pologne, on emploie la décoction du galé pour faire périr la vermine des troupeaux.

BOULEAU.

Les BOULEAUX (*betula*, Linn.) sont des arbres intéressants sous beaucoup de rapports: mais avant d'entrer à ce sujet dans aucun détail, nous devons faire connaître les caractères qui les distinguent. Les bouleaux et les aunes forment, dans Tournefort, deux genres que Linnée avait conservés dans ses premiers ouvrages : il les a ensuite réunis. Aujourd'hui, la plupart des modernes les tiennent séparés. Les fleurs sont monoïques, dans les deux genres, disposées, dans les mâles, en chatons cylindriques et pendants; un calice à quatre lobes ou à quatre écailles inégales; environ douze étamines adhérentes au pédicelle. Dans les *bouleaux*, les chatons femelles sont cylindriques, solitaires sur des pédoncules simples; l'ovaire comprimé, chargé de deux styles, divisé en deux loges dont une avorte; le péricarpe membraneux sur les bords; les écailles à trois lobes; dans les *aunes*, les chatons femelles sont ovales, arrondis, portés sur

un pédoncule rameux; les écailles obtuses, cunéiformes, épaisses, persistantes; l'ovaire surmonté de deux longs stigmates; le péricarpe dur, non bordé, à deux loges monospermes.

Au milieu des arbres de nos forêts, dont l'écorce rembrunie offre à nos regards les rides de la vieillesse, le BOULEAU BLANC (*betula alba*, Linn.) s'annonce au loin paré d'un épiderme lisse, satiné, d'une blancheur éclatante. Son tronc, bien nourri, ne le cède presque point en élévation à celui de nos grands arbres. Il est droit, cylindrique, sans difformités et sans nœuds; il ne pousse de branches que vers son sommet: elles se divisent en rameaux souples, pendants, effilés. Tel est l'aspect agréable sous lequel se présente notre bouleau commun. Outre ces agréments extérieurs, il a des attributs qui lui sont particuliers. Peu délicat sur le sol, le bouleau végète assez bien dans les craies et dans les terrains arides et pierreux : il porte la fertilité et la vie dans ces contrées qui, par la nature de leur territoire, semblent devoir être frappées d'une éternelle stérilité.

Il est peu de végétaux moins susceptibles des impressions de l'air et de la rigueur du froid. On le retrouve dans les Alpes, au-dessus de ces régions où aucun autre arbre ne peut plus exister. Il s'avance jusque vers les glaces du pôle arctique; il est le seul, le dernier que produise le Groenland; mais, sur ces montagnes glacées, son tronc

s'élève à une hauteur bien moindre que celle à laquelle il parvient dans des climats plus tempérés : ce n'est plus qu'un arbrisseau bas, tortueux, de quelques pieds de haut. A la vérité, il acquiert en dureté ce qu'il perd en hauteur; son bois n'en est que plus propre à divers ustensiles de ménage : il s'y forme des nœuds d'une substance rougeâtre, marbrée, très-recherchée des tourneurs, qui en fabriquent plusieurs petits meubles agréables.

Son écorce, presque incorruptible, présente des faits bien étonnants. Souvent elle subsiste seule, et conserve encore à l'arbre sa figure, tandis que, depuis long-temps, le bois est mort et détruit de vétusté. Il est sorti des mines de Dworetzkoi en Sibérie, un morceau extrêmement curieux de bois de bouleau ferrugineux, que j'ai vu dans le cabinet de Faujas Saint-Fond. Toute la substance ligneuse était entièrement convertie en fer limoneux, jaunâtre, tandis que l'épiderme, d'un blanc satiné, existait encore par plaques en plusieurs endroits parfaitement bien conservé, et sans être coloré par le fer. Il serait difficile de trouver une preuve plus évidente de la longue et surprenante conservation de cette pellicule, en apparence si légère, si délicate, et que les anciens ont employée si avantageusement pour l'écriture, avant l'invention du papier.

Les Lapons emploient cette écorce à divers usages. Un voyageur assure que les habitants du

Kamtschatka mangent l'écorce de bouleau coupée par petits morceaux, et mêlée avec des œufs de poisson. En Norwége, elle sert à donner aux toiles une couleur rousse, et dans tout le Nord, on en couvre les maisons. M. Lastérie dit que les familles de Lapons nomades qu'il a vues en Norwége, en ramassent de grandes provisions pour en faire des ceintures, des paniers, des nattes, des cordes et des boîtes. L'art que ces peuples possèdent le mieux est celui du tannage. Comme le chêne et les autres arbres, dont l'écorce sert à cet usage sous les climats tempérés, ne croissent pas dans le Nord, les Lapons y emploient celle du bouleau. Ils en font aussi une décoction avec laquelle ils teignent en brun leurs filets, ce qui leur donne plus de consistance et une plus longue durée. Dans le Nord, on entoure d'écorce de bouleau les pilotis avant de les enfoncer dans la terre, et l'on met des plaques de eette écorce entre les semelles des souliers, pour les rendre plus chauds et se garantir de l'humidité : enfin, quand cette écorce est encore remplie de ses sucs résineux, elle est employée en torehes, qui donnent une lumière très-vive.

On prépare en Suède, avec la sève du bouleau, un sirop qui peut remplacer le sucre pour plusieurs usages domestiques, et l'on fait, avec cette même sève, une liqueur spiritueuse, dont le goût est agréable, et que l'on boit dans le pays. On peut voir les détails très-curieux de cette opération

dans un très-bon article inséré par M. Lasterie, dans le 11e volume du Dictionnaire d'Agriculture de Rosier. La sève du tronc du bouleau (Ann. des Voyages, vol. 18, pag. 134) est, de toutes les substances végétales, celle qui fournit le meilleur moyen d'imiter le vin de Champagne, qu'on falsifie à Londres et à Hambourg, avec diverses baies, surtout avec celles du *myrtillus*. Les chatons donnent une cire analogue à celle des abeilles, selon Haller.

Le bois du bouleau est blanc, quelquefois nuancé de rouge, tendre, assez solide; il brûle bien, mais dure peu au feu; il prend assez bien le poli, et ne se casse pas facilement. Il est recherché des menuisiers, des tourneurs, des ébénistes, et, dans le Nord, où il a plus de solidité, on l'emploie au charronnage. Son usage le plus habituel, en France, est la fabrication des sabots. Les jeunes tiges sont excellentes pour faire des cercles. Avec les brindilles on fait des balais d'un usage très-étendu. Les feuilles encore tendres servent à nourrir les troupeaux : on en fait des provisions pour l'hiver, et dans plusieurs pays du Nord, on en nourrit la volaille. Bouillies avec les laines, elles leur impriment une couleur jaune; les Finlandais les prennent infusées comme du thé.

D'après ce court exposé des principaux attributs du bouleau, et l'emploi que l'on peut faire des différentes parties de cet arbre, combien il nous devient intéressant par tous les avantages qu'il

nous offre! Heureux l'homme à qui les rameaux fluets et flexibles du bouleau ne peuvent rappeler qu'ils ont été autrefois les instruments de ces punitions avilissantes, dont on ne souille que trop souvent, par de féroces préjugés, les premiers beaux jours de l'enfance! Quand donc ne verrons-nous plus des maîtres ou des parents assez ignorants ou barbares, pour croire former la jeunesse à la vertu et aux sciences par les mêmes moyens que l'on emploie pour punir le crime? La verge qui tombe sur les épaules du criminel doit-elle servir également à punir les étourderies de la jeunesse? On trouve ce bouleau mentionné dans Théophraste, sous le nom de *samyda;* dans Pline, sous celui de *betula..... terribilis magistratuum virgis.* Le bouleau, dit-il, se fait admirer par la finesse et la blancheur de son écorce; il épouvante par les verges qu'il fournit aux magistrats. L'origine de *betula* est obscure. M. De Theis la croit celtique.

Outre la blancheur de l'écorce qui distingue le bouleau blanc, on le reconnaît encore à ses feuilles ovales, presque triangulaires, glabres, acuminées, dentées en scie. Les chatons mâles sont longs, pendants, géminés et terminaux; les chatons femelles solitaires, latéraux, plus gros et plus courts; leurs écailles en forme de trèfle (1).

(1) Trag., 1113; Matth., 132, fig. 2; Camer., 69; Lob., Ic. 2, tab. 190, fig. 2; Dod., 839, fig. 2; Daléch., 92, fig. 1; Tabern., Ic. 982, fig. 2; Park., 1400, fig. 8; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 148, fig. 1.

Lorsqu'il croît isolé, en pleine liberté, il laisse tomber ses branches à-peu-près comme celles du saule pleureur, ce qui n'a pas lieu lorsqu'il est gêné par d'autres arbres et privé de la libre circulation de l'air.

Le BOULEAU NAIN (*betula nana*, Linn.) est un petit arbrisseau de deux ou trois pieds, remarquable par la petitesse et la forme arrondie de ses feuilles, d'un vert agréable, un peu blanchâtre en dessous, crénelées à leur contour. Les chatons mâles sont solitaires et sessiles; les femelles ovales, pédonculées; les écailles lobées et obtuses. Ce bouleau croît dans les Alpes, aux lieux humides; il est très-commun sur les montagnes de la Laponie(1). Ses graines servent, pendant l'hiver, de nourriture aux gélinottes. Les Lapons le brûlent, pendant l'été, pour chasser de leurs huttes les nombreux moucherons qui troublent leur repos; mais il résulte de cette opération, que la fumée qui s'échappe difficilement des huttes, rend la plupart des Lapons chassieux.

C'est encore dans ce genre que se trouve le BOULEAU NOIR OU A CANOTS (*betula nigra*, Linn.), que l'on cultive en Europe, dont l'écorce est presque incorruptible, avec laquelle les Canadiens font des paniers, des dessus de souliers, et ces pirogues

---

(1) LINN., FLOR. LAP., tab. 6, fig. 4; AMOEN. ACAD. 1, pag. 4, tab. 1; FLOR. DAN., tab. 91; AMM., Petrop., vol. 9, tab. 14.

si légères, qu'un seul homme peut les transporter d'une rivière à l'autre.

AUNE.

L'AUNE, comme nous l'avons dit, a été réuni aux bouleaux par Linnée (*betula alnus*, Linn.; *alnus glutinosa*, W.). C'est un des arbres qui végète le mieux dans les terres marécageuses, dont il fait l'ornement et la richesse. Il s'élève à la hauteur de cinquante ou soixante pieds. Son bois est d'un grain fin, d'une teinte rougeâtre; ses feuilles presque rondes, dentées à leur contour, glabres et enduites d'une matière visqueuse qui s'attache aux doigts. Les chatons mâles sont courts, oblongs, obtus; les femelles ovales; les écailles deviennent presque ligneuses. Cet arbre brave également le froid et le chaud. On le trouve depuis la Laponie jusque sous le soleil brûlant de la Barbarie (1). On a fait sortir, du nombre des variétés citées par Linnée, le *betula incana*, Encycl., ou l'*aune de montagne*, qui croît plus ordinairement sur les montagnes et dans les Alpes, aux lieux humides. Ses feuilles sont blanchâtres et cotonneuses en dessous, point visqueuses (2).

---

(1) TRAG., 1084; MATTH., 132, fig. 1; CAMER., 68; DOD., 839, fig. 1; DALÉCH., 97, fig. 1; TABERN., Ic. 980, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 151, fig. 1.

(2) CLUS., 1, pag. 12, fig. 2; LOB., Ic. 2, tab. 191, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 154, fig. 1.

Le bois d'aune, lorsqu'il est sec, prend une teinte rougeâtre, d'un rose-pâle, tirant sur le jaune. Son grain est susceptible de recevoir un assez beau poli, mais sans éclat : il prend très-bien le noir ; les tourneurs et les ébénistes le recherchent. A raison de sa légèreté, on en fait des sabots, des échelles, des perches, des échalas. Les boulangers le préfèrent à tout autre pour chauffer le four : on en fait aussi des tuyaux de fontaine, des pilotis qui durent autant que ceux du chêne, pourvu qu'ils soient toujours dans l'eau ou dans la glaise bien humide. Le bois des racines est agréablement veiné, et propre à des ouvrages d'ébénisterie. En Écosse, on en fabrique des chaises que l'on préfère à tout autre bois. L'écorce sert à teindre les cuirs en noir : les chapeliers s'en servent au lieu de noix de galle. On en obtient aussi une teinture jaune. On a vanté ses propriétés fébrifuges, et des médecins dignes de foi assurent qu'ils ne connaissent pas de meilleur succédanée du quinquina. Linnée dit que les Lapons, pour teindre les cuirs avec lesquels ils font des souliers, des ceintures, etc., emploient leur salive qui prend une teinte rouge, après qu'ils ont mâché l'écorce intérieure de l'aune. Les feuilles sont respectées des troupeaux ; cependant, dans quelques provinces, on les leur donne sèches pendant l'hiver. En médecine, elles passent pour détersives, et Murray assure qu'appliquées fraîches et chaudes sur les mamelles, elles sont le meilleur topique pour chasser le lait.

L'aune, ainsi que l'utilité de ses diverses parties, était connu des anciens. Du temps de Théophraste, l'écorce était employée à teindre les cuirs. Pline et Vitruve rapportent que les pilotis d'aune sont d'une éternelle durée, et peuvent supporter des poids énormes : on l'employait également pour faire des conduits d'eau souterraine.

Les poètes latins ont souvent parlé de l'aune en différents sens. Virgile indique son lieu natal, le long des fleuves :

Fluminibus salices, crassisque paludibus, alni
Nascuntur.

Georg., lib. II, v. 110.

Ailleurs il peint sa végétation rapide au retour du printemps, à laquelle il compare l'accroissement de son amitié pour Gallus :

Gallo, cujus amor tantùm mihi crescit in horas,
Quantùm vere novo viridis se subjicit alnus.

Egl., X, v. 74.

Cet arbre figure très-bien dans les bosquets du printemps : on peut l'employer en palissades élevées qui souffrent très-bien le croissant, et produisent un effet admirable : on en forme de belles allées dans les lieux frais des parcs. Sous le rapport de son utilité, on en compose des taillis que l'on exploite au bout de sept ou huit ans. Pline dit que, de son temps, on le plantait le long des rivières, pour les contenir dans leur lit.



SEPTIÈME GENRE.

CHARME. (CARPINUS, Linn.)

HUITIÈME GENRE.

HÊTRE. CHATAIGNIER. (FAGUS, Linn.)

NEUVIÈME GENRE.

CHÊNE. (QUERCUS, Linn.)

DIXIÈME GENRE.

NOISETIER. (CORYLUS, Linn.)

ONZIÈME GENRE.

PLATANE. (PLATANUS, Linn.)

CHARME.

LE CHARME COMMUN (*carpinus betulus*, Linn.) est encore un habitant de nos forêts : il n'en est ni le plus fort, ni le plus élevé ; il ne parvient guère qu'à la hauteur de trente ou quarante pieds. Son tronc supporte une belle cime droite, bien ramifiée, ornée d'un feuillage léger, d'une agréable verdure. Quoique peu difficile sur la nature du sol, le terrain calcaire est celui où il se plaît le

mieux : il préfère une température froide ou tempérée à une plus méridionale, et cependant il résiste également à une exposition aux grands froids ou aux fortes chaleurs. Son écorce est unie, grisâtre, parsemée de taches blanches; ses feuilles glabres, ovales, aiguës, ridées, nerveuses et dentées. Ses fleurs sont monoïques, disposées en chatons; les mâles oblongs, cylindriques et pendants, composés d'écailles concaves, aiguës, sous chacune desquelles sont placées huit à seize étamines; point de calice ni de corolle. Les chatons femelles sont lâches; les écailles presque en forme d'aile, fort grandes, foliacées, coriaces, à trois lobes inégaux et dentés; un calice renfermant un ovaire inférieur, à deux loges, dont une avorte, chargé de deux styles longs et colorés. Le fruit est une petite noix osseuse, indéhiscente, couronnée par les divisions du calice (1).

Le bois du charme est blanc, fort dur, pesant, d'un grain uni et serré, d'un usage fréquent dans le charronnage. On en fait des leviers, des poulies, des roues de moulin, des manches d'outils, des vis de pressoir, etc. Il est excellent pour le chauffage, donne beaucoup de chaleur, produit un charbon qui conserve long-temps un feu vif et brillant. Quand on l'entaille au printemps, il dé-

---

(1) Matth., 135, fig. 2; Camer., 71; Clus., 1, pag. 55, fig. 2; Lob., Ic. 2, tab. 190, fig. 1; Dod., 841, fig. 1; Tabern., 974, fig. 1; Park., 1406; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 146, fig. 1.

coule de la plaie une sève aqueuse très-abondante : quelquefois aussi il sort, d'entre les fentes de l'écorce, en forme de filaments, une substance rougeâtre et gommeuse, soluble dans l'alcool.

Cet arbre est plus connu dans nos jardins sous le nom de *charmille*, d'après l'emploi que l'on en fait, et la préférence qu'on lui donne, pour former des palissades, des berceaux, préférence que lui ont obtenue ses feuilles d'un vert gai, qui poussent de bonne heure, se conservent fort tard en automne, et parce que son tronc produit, dans toute sa longueur, des branches nombreuses, très-flexibles, se prêtant à toutes les formes. On peut en faire des colonnes, des pyramides, des palissades de toutes les dimensions, des berceaux de toute grandeur. Si on le tient en buisson, il offre un genre de beauté qui lui est propre. Si, au lieu de laisser monter le charme en futaie, on l'exploite en taillis, ses rameaux s'emploient avec profit pour faire des claies, des enceintes; c'est le meilleur bois qu'on puisse destiner à cet usage, mais il ne faut l'employer que lorsqu'il est parfaitement sec. Les feuilles sont du goût de tous les bestiaux, tant vertes que sèches. Quoique le charme ait été, à n'en pas douter, connu des anciens, il est si peu caractérisé dans leurs ouvrages, qu'on ne sait sous quel nom ils l'ont mentionné. Celui de *carpinus*, qu'il porte en latin, est d'une origine également inconnue.

Il croît en Italie, et l'on cultive dans les bos-

quets une autre espèce, d'un port élégant, d'un feuillage gracieux; c'est le CHARME HOUBLON (*carpinus ostrya*, Linn.), ainsi nommé parce que ses chatons femelles ressemblent à ceux du houblon; d'ailleurs il diffère peu du précédent. Son bois est très-dur, propre aux mêmes usages. Quelques auteurs en ont fait un genre particulier, sous le nom d'*ostrya*.

HÊTRE. CHATAIGNIER.

Ce genre renferme deux arbres très-anciennement connus, également intéressants par leur beauté, par leur utilité, que quelque différences dans leur fructification ont fait séparer, mais qui avaient été réunis dans un seul genre par Linnée. On jugera de la valeur de cette réforme par les caractères qui seront exposés pour chacun d'eux.

Le HÊTRE COMMUN (*fagus sylvatica*, Linn.), vulgairement *fau*, *foyard*, *fayard*, *fouteau*, etc., compose en partie ces grandes et belles forêts qui couvrent le revers des montagnes, et même plusieurs de celles qui s'étendent au loin dans les plaines. Son tronc est gros, très-droit, haut de quatre-vingts pieds et plus. Ses branches forment une vaste cime, embellie d'un beau feuillage épais, luisant, d'un vert clair. Son écorce est lisse, grisâtre ou cendrée; ses rameaux un peu pendants, garnis de feuilles alternes, ovales, légèrement den-

tées. Les fleurs paraissent peu après les feuilles; elles sont monoïques; les chatons mâles pendants, globuleux, très-serrés, munis d'un calice à six divisions peu profondes, renfermant huit étamines; point de corolle: les fleurs femelles réunies deux à deux, entourées d'un involucre à quatre lobes, hérissé d'épines molles; un calice adhérent, cotonneux, à six divisions; un style; trois stigmates; un ovaire triangulaire, à trois loges; deux ovules dans chaque lóge; deux loges avortent: il en résulte, pour fruit, une noix triangulaire, à une loge, revêtue d'une peau coriace, contenant une ou deux semences anguleuses (1). Cet arbre est également commun dans les Alpes: il s'élève sur le revers des montagnes à la même hauteur que les sapins, mais à une exposition différente. Ceux-ci occupent les pentes tournées vers le nord, les hêtres celles du midi.

La majesté du hêtre, son élévation, l'ombre épaisse de son feuillage, lui ont de tout temps attiré l'admiration des hommes sensibles aux grandes beautés de la nature. Dans les forêts, en rivalité avec le chêne, il produit, lorsqu'il est isolé, l'effet le plus imposant. Il attire, sous la fraîcheur de son ombre, le voyageur qui a besoin de repos, le berger qui veille à la garde de son

---

(1) Trag., 1117; Matth., 180, fig. 1; Camer., Epit. 112; Lob., Ic. 2, tab. 160, fig. 1; Dod., 831, fig. 1; Daléch., 34, fig. 1-2; Tabern., Ic. 974, fig. 2; J. Bauh., 1, pag. 118, fig. 1.

troupeau : c'est sous ce vaste dôme de verdure, si supérieur à nos salons dorés, que s'exécutent ces danses villageoises, animées par une aimable et franche gaieté : c'est encore là que les habitants des hameaux se réunissent aux jours de fêtes, et se livrent aux plus doux entretiens ; la vétusté de ces arbres leur rappelle avec attendrissement qu'ils ont été également un lieu de repos et de plaisirs pour leurs pères, leurs aïeux. Ces idées accessoires ont pour nous des charmes si touchants, qu'elles lient, en quelque sorte, notre existence avec celle des êtres insensibles, par les doux souvenirs qu'elles occasionnent.

Virgile pouvait-il choisir un lieu plus convenable que l'abri d'un hêtre pour l'entretien des deux bergers de sa première églogue, et offrir un contraste plus frappant entre l'heureux Tityre, chantant son bonheur, et jouissant à l'ombre de cet arbre, du doux repos que lui procurait la certitude de conserver ses possessions, et l'infortuné Mélibée, à qui les siennes ont été ravies, forcé de s'éloigner de sa patrie, regrettant avec amertume les lieux qui l'ont vu naître ?

Tityre, tu patulæ recubans sub tegmine fagi,

Partout le hêtre est en honneur dans les poésies champêtres. C'est sous son épais feuillage que Corydon vient gémir de l'indifférence d'Alexis :

Tantum inter densas, umbrosa cacumina, fagos
Assidue veniebat.

Egl. II, v. 3.

Ailleurs Mopsus trace sur l'écorce unie du hêtre les vers qu'il a composés sur la mort de Daphnis:

In viridi nuper quæ cortice fagi
Carmina descripsi, et modulans alterna notavi,
Experiar.....

Egl. V, v. 13.

Damète, pour prix du chant, propose à Ménalque, qui l'a défié, une coupe de hêtre, ciselée de la main d'Alcimédon : il croit ne pouvoir rien offrir de plus précieux :

Verum id quod multò tute ipse fatebere majus,
Insanire libet quoniam tibi, pocula ponam
Fagina, cælatum divini opus Alcimedontis.

Egl. III, v. 35.

On voit, d'après ces vers, que le hêtre, ainsi qu'une partie de ses propriétés, étaient parfaitement bien connus des anciens. Pline en donne une description qui ne laisse aucun doute. « Le « gland du hêtre, dit-il, est semblable à un noyau « renfermé dans une enveloppe triangulaire. Ses « feuilles sont minces, légères, semblables à celles « du peuplier; elles jaunissent de bonne heure.... « Ses graines sont recherchées avec avidité par « les grives, les mulots et les loirs.... Il ajoute « ailleurs, que le hêtre, divisé en planches minces, « servait à faire des caisses, des vases destinés

« pour les cérémonies religieuses. » *Plin.*, *lib.* 16, *cap.* 6.

Le bois du hêtre n'est guère en usage dans les grandes constructions; il se tourmente, se fend, et se rompt facilement; il ne prend point le poli; il est souvent attaqué par les vers : cependant on l'emploie très-utilement pour des pelles, des brancards, des rames de bateaux, des bâts, des colliers de chevaux, des caisses, des vis, des pilons, des sabots, etc. Il est excellent pour le chauffage, mais il brûle avec trop de rapidité. Les moutons en mangent volontiers les feuilles sèches. Dans certaines contrées, on se sert de ces mêmes feuilles pour remplir les paillasses. Les semences sont connues sous le nom de *faînes* : elles ont un goût qui approche un peu de celui des noisettes. Les bêtes fauves, les porcs, les écureuils, les loirs en sont très-friands. On en retire une huile que l'on vend sous le nom d'*huile de faîne*. Elle est bonne à manger, et peut se conserver pendant plusieurs années : elle s'améliore avec le temps; on l'emploie aussi pour les lampes. Les anciens faisaient quelquefois entrer les faînes dans leur nourriture, d'où vient le nom de *fagus*, du grec *fago* (je mange).

Le *hêtre pourpre* est une variété très-curieuse par ses feuilles colorées en un brun-pourpre, luisant. Mêlé avec d'autres arbres dans nos bosquets, il y produit un contraste piquant. Lorsque le vent agite la touffe de ces arbres, que le soleil

les éclaire, on croit voir ondoyer des flammes. Il est précieux pour la partie pittoresque des jardins.

Le CHATAIGNIER (*fagus castanea*, Linn.), autre espèce de hêtre, est un grand et bel arbre non moins intéressant que le précédent, mais sous d'autres rapports. Son port est d'un fort bel aspect; son feuillage ample et gracieux; ses rameaux allongés, très-étalés; les feuilles oblongues, lancéolées, luisantes en-dessus, garnies à leur contour de dents presque épineuses. Les fleurs sont polygames; dans les mâles, les chatons sont très-longs, composés de fleurs agglomérées, pourvues d'un calice à six divisions profondes, renfermant cinq à vingt étamines; point de corolle; les fleurs hermaphrodites, réunies deux ou trois dans un involucre à quatre lobes, hérissé d'épines rameuses; un calice à cinq ou six folioles placées au sommet de l'ovaire; une substance cotonneuse qui enveloppe douze étamines stériles; l'ovaire surmonté de six styles cartilagineux, divisé en six loges, dont cinq avortent; deux ovules dans chaque loge. Le fruit est une noix uniloculaire, renfermant une ou trois graines, qui contiennent une grosse amande à chair blanche, recouverte d'une peau lisse et coriace. Ces semences sont farineuses, et non huileuses, comme celles du hêtre (1).

(1) FUCHS, 377; TRAG., 1100; MATTH., 183, fig. 1; CAMER., 118; LOB., Ic. 2, tab. 160, fig. 2; DOD., 814, fig. 1; DALÉCH., 31, fig. 1; TABERN., 971, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 121, fig. 1.

Le châtaignier est commun dans les forêts de l'Europe : il se plaît sur les coteaux et sur la base des montagnes : il aime les terres sablonneuses, qui ont beaucoup de fond ; il réussit moins dans les plaines, dans les terrains calcaires, nullement dans les terrains aquatiques. Les contrées de la France où il est le plus abondant, sont, les bords du Rhin, le Jura, les Pyrénées moyennes, le Périgord, le Limousin, l'île de Corse, les Alpes et les montagnes voisines de Lyon. Il en existe plusieurs variétés, parmi lesquelles se trouve le *marron*, distingué par sa grosseur, par une saveur plus délicate, et en ce que ne renfermant ordinairement qu'une seule semence dans chaque coque, au lieu de deux ou trois, elle est beaucoup plus grosse, et privée de cette membrane coriace qui dans les châtaignes ordinaires sépare les semences.

Les châtaignes sont un aliment de très-bonne qualité : elles forment presque la seule nourriture de plusieurs contrées de France, telles que dans les Cévennes, le Limousin, etc. Les châtaignes se font cuire sous la cendre, dans des poêles percées de trous ou dans l'eau. Outre ces moyens, il en est encore plusieurs autres sur lesquels on peut consulter les ouvrages d'agriculture, ainsi que pour plusieurs autres détails sur ces fruits si intéressants.

Le châtaignier se trouve dans nos plus anciennes forêts ; il existait du temps des Gaulois. On dit que les Romains tirèrent leurs premières

châtaignes de Castane, ville de la Pouille, ce qui leur fit donner le nom de *castaneæ nuces*. Théophraste nous apprend qu'on en trouvait beaucoup sur le mont Olympe. Bélon a observé le châtaignier sur les montagnes de la Macédoine, et Olivier en a vu une forêt sur les bords de la mer Noire. Nous trouvons, dans les auteurs anciens, que les meilleures châtaignes portaient le nom de *balani*, et que celles recueillies sur le mont Ida, étaient surnommées *leucena*. Pline leur donne le nom de *populares* et de *coctivæ*, parce que le peuple de Rome s'en nourrissait.

Cet arbre parvient quelquefois à une grosseur prodigieuse, ainsi que le prouve ce fameux châtaignier du mont Etna, que l'on voit à peu de distance de la ville d'Aci : il a été décrit par plusieurs voyageurs, en particulier par Houel, dans son *Voyage aux îles de Sicile, de Malte et de Lipari*. Il lui a trouvé une circonférence de cent soixante pieds. Le tronc est creux. On a construit, dans son intérieur, une habitation qui sert de retraite à un berger et à son troupeau. Cet arbre s'appelle le *châtaignier aux cent chevaux*, d'après une tradition, qui pourrait bien être fabuleuse. On prétend que Jeanne d'Aragon, allant d'Espagne à Naples, s'arrêta en Sicile, et vint visiter l'Etna, accompagnée de toute la noblesse de Catane. Un orage survint; elle se retira sous cet arbre, dont le vaste feuillage suffit pour mettre à couvert de la pluie cette reine et tous ses ca-

valiers. Il existe encore dans le voisinage plusieurs autres individus d'une grosseur extraordinaire, dont un, entre autres, a soixante-douze pieds de circonférence. On cite en France plusieurs gros châtaigniers ; le plus remarquable est près de Sancerre, dans le département du Cher : il a, dit-on, trente pieds de contour. On le croit âgé d'environ mille ans ; il n'en est pas moins d'une grande fertilité.

Le bois du châtaignier est très-bon pour les ouvrages de charpente, qui ne sont pas exposés à l'eau. Il est pesant, élastique, d'une grande force, d'une longue durée. On en fait aussi de bons meubles, des tonneaux que l'on préfère à tout autre bois, parce que celui-ci n'altère point la liqueur. Élevé en taillis, il fournit des cercles de cuve, des lattes à treillage, des claies pour les parcs et les jardins. Il est peu estimé pour le chauffage.

CHÊNE.

Les CHÊNES (*quercus*) sont les plus beaux, les plus précieux des arbres qui ornent et enrichissent nos forêts d'Europe : tous n'ont pas la même majesté, mais ils intéressent sous d'autres rapports. Les uns destinés à la composition des grandes forêts, sont doués d'une force, d'une grandeur qui les placent au premier rang : c'est toujours à ces espèces que se rapportent les hommages rendus aux chênes : d'autres croissent dans

des forêts d'un ordre inférieur, sur la pente des montagnes, dans des contrées chaudes, où les grands chênes sont plus rares, et où ils sont remplacés par les *chênes-verts*.

Malgré les différences notables que les diverses espèces de chênes offrent dans leurs formes, elles ne constituent pas moins un genre des plus naturels, dont les fleurs sont monoïques; les mâles réunies en un chaton lâche et pendant. Leur calice est partagé en cinq divisions, quelquefois plus; point de corolle; dix étamines. Les femelles sont pourvues d'un involucre uniflore, composé d'écailles nombreuses, imbriquées, soudées ensemble, formant une cupule qui persiste et entoure la base du gland; un calice supérieur, à six petites divisions; un ovaire à trois loges, renfermant chacune deux ovules; trois stigmates. Cet ovaire se convertit en une noix monosperme, sans valves, revêtue d'une peau cartilagineuse, et enchâssée dans la cupule sous le nom de *gland*. Le mot *quercus* vient du celtique : on peut consulter à ce sujet la notice curieuse qu'en a donnée M. De Théis, dans son *Glossaire de botanique*. Chacun connaît cette belle hyperbole que Virgile applique au chêne :

.... Quantum vertice ad auras
Ætherias, tantum radice in Tartara tendit,

Vers que La Fontaine a rendus par les suivants :

Celui de qui la tête au ciel était voisine,
Et dont les pieds touchaient à l'empire des morts.

Deux grandes espèces de chênes, d'abord confondues en une seule, depuis séparées par M. De Lamarck, savoir le *chêne pédonculé* et le *chêne roure*, forment le fond de nos plus riches forêts, et y occupent le premier rang.

Le CHÊNE PÉDONCULÉ (*quercus pedunculata*, Willd. — *racemosa*, Encycl.) s'élève depuis quatre-vingts jusqu'à cent pieds; il soutient une cime ample et majestueuse. Son écorce est épaisse, raboteuse; ses feuilles ovales-oblongues, élargies vers le sommet, découpées en lobes obtus, un peu irréguliers, toujours glabres, presque sessiles. Les glands sont disposés en un épi lâche, porté sur un long pédicelle; leur cupule est lisse, composée d'écailles non divergentes au sommet (1). On nomme ce chêne *merrain*, *gravelin*, *chêne femelle*, etc.

Le CHÊNE ROURE (*quercus robur*, Linn.), très-rapproché du précédent, s'en distingue par ses glands sessiles ou presque sessiles, par ses feuilles pétiolées, non élargies à leur sommet, assez souvent velues, par son bois plus lourd. On en distingue plusieurs variétés, sous les noms de *chêne à trochets et à petits glands*; *durelin* ou *chêne à larges feuilles*; *chêne noirâtre*; *chêne lanugineux* ou *des collines*, etc. Il est possible que quelques-unes de ces variétés soient de véritables es-

---

(1) FUCHS, 229; TRAG., 1102; MATTH., 180, fig. 3; CAMER., 111; LOB., Ic. 2, tab. 155, fig. 1; TABERN., Ic. 962, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 71, fig. 2, et 88, fig. 1.

pèces (1). Peut-être est-ce à la précédente qu'il faut rapporter le *quercus robur* de Linnée, surtout si l'on en juge d'après sa synonymie. C'est l'opinion de M. Smith, qui donne à celui-ci le nom de *quercus sessiliflora*.

Les anciens, dans leur système religieux, ont senti plus vivement que nous les bienfaits de la nature : ils en témoignaient leur reconnaissance avec un enthousiasme qui allait jusqu'à déifier, en quelque sorte, les productions naturelles employées aux premiers besoins ou aux commodités de la vie. Ce culte, rendu aux êtres inanimés, mal interprété par la postérité, se reportait, dans l'idée des premiers hommes, à l'auteur suprême de ces bienfaits : ils honoraient le Créateur dans ses créatures; mais comme l'ignorance change presque toujours en superstition les premiers élans de l'enthousiasme religieux, et qu'elle convertit en réalité, ce qui ne portait d'abord que sur des idées allégoriques, des nations entières sont restées pendant des siècles, esclaves de préjugés sacrés, que de prétendus ministres de la Divinité avaient intérêt de propager : telle a été l'origine du culte des Druides. Il paraît avoir pris naissance de la vénération que les peuples de la plus haute antiquité ont eue pour les chênes. Ces arbres formaient alors de vastes forêts, dont celles qui nous restent

(1) MATTH., 179, fig. 1-2; LOB., Ic. 2, tab. 154, fig. 2; DOD., 823, fig. 1; DALÉCH., 2, fig. 1-2, et 3, fig. 1-2.

ne sont que des portions échappées à la hache de la destruction. C'était sous la voute épaisse de leur cîme qu'un peuple superstitieux allait recevoir en tremblant, ces oracles si renommés des chênes de Dodone; c'était dans les sombres forêts de la Gaule que le faroüche Druide, armé d'une serpe d'or, enlevait le gui mystérieux. Les Grecs avaient consacré le plus précieux des arbres au plus puissant des dieux, qui en avait agréé l'hommage, *quercus Jovi.... placuit,* Phed. Ses rameaux, tressés en couronne, ornaient, chez les Romains, le front du citoyen distingué par ses vertus civiques, surtout de celui qui avait sauvé la vie d'un citoyen.

Le chêne ne devait ces honneurs, ce culte de reconnaissance qu'à ses précieuses qualités. Les hommes ont trouvé de tout temps une ressource assurée contre la disette dans les glands de quelques espèces. On retrouve encore aujourd'hui, dans la Grèce et l'Asie-Mineure, des chênes à glands doux : ils croissent également dans les montagnes de l'Atlas, comme nous l'avons observé, M. Desfontaines et moi : celui connu sous le nom de BALLOTE (*quercus ballota*, Desf.) se vend sur les marchés de Bonne, de Constantine, d'Alger et de plusieurs autres villes de Barbarie. On mange ses fruits crus ou grillés, comme nos châtaignes, dont ils ont presque la saveur : ils font, pendant une partie de l'année, la nourriture de plusieurs peuplades de Maures et d'Arabes. Ces chênes sont encore, dans quelques contrées

de l'Espagne et du Portugal, l'objet d'un commerce assez lucratif. Il se fait une grande consommation de leurs glands, et Bosc dit les avoir vu vendre, sur le marché de Burgos, avec le même débit que la châtaigne en France. Les glands qui ne peuvent servir de nourriture à l'homme, sont réservés pour celle de plusieurs animaux domestiques.

Michaux, dans son *Histoire des chênes de l'Amérique*, en cite plusieurs espèces, dont les glands sont recherchés par les nègres et par les naturels de ces contrées. Les autres propriétés du chêne sont trop connues pour les rappeler ici : chaque espèce a les siennes. Les chênes connus des anciens étaient peu nombreux : les pays étrangers, le Nouveau-Monde, offrent tous les jours, aux voyageurs, de nouvelles espèces qui ajoutent à nos richesses, et pourraient embellir nos forêts. Au reste, la nature a tellement distribué les différentes espèces de chêne, qu'elles ont chacune leur patrie. Elles ne s'étendent guère au-delà des contrées tempérées du globe : elles sont rares dans les provinces glacées du Nord ; on n'en connaît pas sous la zone torride. C'est dans les pays septentrionaux de l'un et l'autre monde que croissent les plus grandes et les plus fortes espèces, celles à feuilles non persistantes. A mesure que l'on s'avance vers un climat plus doux, à ces chênes robustes et majestueux succèdent des es-

pèces plus petites, qui conservent leurs feuilles toute l'année. C'est ce groupe assez bien tranché d'*yeuses*, de *chênes-verts*, de *liéges*, qui finissent par n'être plus, pour ainsi dire, que des arbrisseaux nains.

On a réuni, sous le nom générique de chêne (*quercus*), plusieurs arbres que les anciens distinguaient sous des noms particuliers. Il est difficile de les appliquer tous aujourd'hui aux espèces que nous connaissons. Secondat pense que le *robur* des anciens est notre CHÊNE TAUZIN (*quercus tauza*, Bosc. — *pubescens*, Willd.), voisin du *Q. cerris*, mais dont les cupules ne sont point hérissées de filaments velus. Ce que Pline dit de l'*ilex*, se rapporte parfaitement à notre yeuse : il trace avec tant de vérité le caractère et l'emploi du liége, qu'il n'est pas possible de douter de son identité avec notre *quercus suber*. Enfin le même auteur a parlé d'un chêne dont les glands étaient, pour plusieurs nations, une grande ressource : ils en faisaient une sorte de pain dans les années de disette : il pourrait bien avoir désigné le chêne ballote.

Le CHÊNE CERRIS (*quercus cerris*, Linn.) est un grand arbre qui croît dans les bois, aux environs de Nantes, d'Angers, du Mans, dans les Cévennes : il se rapproche du chêne pédonculé ; il en diffère par ses feuilles, plus profondément découpées, par ses cupules, dont les écailles se terminent par

de longs filaments. Quelques auteurs l'ont nommé *crinite*. Il en existe plusieurs variétés (1).

Le CHÊNE YEUSE ou *chêne vert* (*quercus ilex*, Linn.) est un arbre d'une médiocre grandeur, tortueux, à rameaux diffus, dont le bois est lourd, compacte, d'une longue durée. Ses feuilles, très-variables dans leurs formes, sont fermes, coriaces, persistantes, blanches et cotonneuses en-dessous, ovales, arrondies ou oblongues, bordées de dents épineuses ou sans dents; les chatons mâles dressés, courts, axillaires, solitaires ou plusieurs ensemble; les fleurs très-rapprochées: les glands sessiles, ovales ou ovales-oblongs; les écailles de la cupule fines, imbriquées, cotonneuses. Cet arbre se plaît dans les terrains secs, sablonneux, bien aérés. Il est très-commun dans le midi de la France. J'en ai observé en Barbarie plusieurs variétés: il ne forme bien souvent que des buissons peu élevés, qui couvrent les collines sablonneuses (2). La dureté et la longue durée de son bois le rendent très-utile pour des essieux, des poulies, des solives: on le débite aussi en planches. L'écorce sert à tanner les cuirs. Si son ac-

(1) CLUS., 1, pag. 20, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 156, fig 2; DOD., 831, fig. 2; DALECH., 7, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 78, fig. 2.

(2) MATTH., 180, fig. 2-3; LOB., Ic. 2, tab. 154, fig. 1; DOD., 829, fig. 1, var.; DALÉCH., 25, fig. 1-2; TABERN., Ic. 968, fig. 2, et 969, fig. 1, var.; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 101, fig. 1. Dans les figures citées, plusieurs se rapportent au *quercus heterophylla*, Lamk., que je regarde comme une variété de l'*ilex*.

croissement est lent, sa durée est très-longue. Pline en cite un qui existait sur le Vatican, et qu'on disait être plus ancien que la ville de Rome; il parle d'un autre qui avait plus de trente pieds de contour, qu'on voyait de son temps, près de Tusculum, dans le voisinage d'un bois consacré à Diane (lib. 16, cap. 44). Parmi les variétés de l'yeuse, on en trouve dont les glands sont sans amertume, surtout sur les individus qui croissent à une exposition très-chaude : on peut les manger : quelquefois des glands amers sont mêlés avec d'autres glands doux.

Le CHÊNE KERMÈS (*quercus coccifera*, Linn.) est un arbrisseau toujours vert, très-rapproché du précédent, mais qui s'élève beaucoup moins, ne croît qu'en buisson dans les contrées méridionales, aux lieux sablonneux et pierreux. Ses feuilles sont glabres, ovales ou arrondies, bordées de dents épineuses; les chatons mâles courts, un peu lâches; les glands petits, à moitié couverts par une cupule hérissée de pointes courtes, un peu écartées entre elles, et médiocrement réfléchies(1). C'est sur les jeunes rameaux de cet arbrisseau, surtout à leur bifurcation qu'on trouve le KERMÈS (*coccus ilicis*, Linn.), insecte du même genre que la cochenille, qui se présente sous la forme d'une

(1) CLUS., 1, pag. 24, fig. 1; MATTH, 727, fig. 1-2; CAMER., 774; LOB., Ic. 2, tab. 153, fig. 1; DOD., 827, fig. 1; DALÉCH., 28, fig. 1; TABERN., Ic. 969, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 106, et Icon. pag. 70, fig. 1.

petite boule brune, de la grosseur d'un pois, recouverte d'une poudre blanche. Avant l'usage de la cochenille, le kermès était l'objet d'un commerce assez considérable ; il produit une couleur solide d'un rouge assez vif, sous le nom de *graines d'écarlate*. On a imaginé d'en faire un sirop, nommé *sirop de kermès*, qu'on distribue comme tonique, je ne sais sur quoi fondé. Au reste, c'est une drogue de plus pour varier les ordonnances du médecin, et enrichir le pharmacien, comme si nous manquions de toniques bien reconnus et à très-bas prix.

Le CHÊNE LIÉGE (*quercus suber*, Linn.) est très-remarquable par son écorce épaisse, spongieuse, crevassée, connue sous le nom de *liége*, qui se détache d'elle-même, est remplacée par une nouvelle qui se forme en-dessous; on a soin de l'enlever tous les sept ou huit ans, pour les usages auxquels on la destine. Cet arbre s'élève à trente pieds et plus. Il a beaucoup de rapports avec l'yeuse. Ses feuilles sont ovales, allongées, souvent dentées, blanchâtres et un peu pubescentes en-dessous, d'un vert foncé et un peu glauque en-dessus. Les glands sont oblongs, renfermés presque aux deux tiers dans une cupule conique, tuberculeuse : ils sont bien moins âpres que ceux des chênes de nos forêts, très-recherchés par les sangliers. Cet arbre croît dans le midi de la France, en Espagne, en Portugal, dans les terrains secs et montueux. J'en ai rencontré de grandes forêts

en Barbarie, le long des côtes. Presque tous les ans une partie de ces forêts est embrasée par le feu que les Maures mettent aux chaumes de leurs moissons. J'ai vu avec étonnement que cet incendie ne faisait point périr les arbres, qu'il n'y avait que les rameaux et leur écorce d'attaqués; mais ces arbres en souffrent et viennent mal. Quand on pénètre dans ces forêts, au milieu des troncs noircis, et foulant aux pieds un sol enfumé, on croit entrer dans le séjour des morts.

Son bois est dur, compacte, employé à différents ouvrages, même à ceux de construction; mais il le faut garantir des injures de l'air, autrement il se pourrit en peu de temps. On connaît les usages que l'on fait de son écorce : il faut, pour l'enlever et en faire des bouchons, que l'arbre ait atteint l'âge de vingt-six à trente ans: celui qu'on écorce tous les huit ou dix ans, peut en vivre cent cinquante. Les mois de juillet et d'août sont ceux que l'on choisit pour cette opération. On fend longitudinalement l'écorce, de distance en distance jusqu'au collet de la racine, puis on fait une incision circulaire aux deux extrémités de ces fentes : on frappe l'écorce pour la détacher, et l'on introduit entre elle et le bois le manche de la cognée. On partage le liége par planches; on en gratte la surface pour la rendre unie, et on la flambe pour en rétrécir les pores. Le liége de bonne qualité est ferme, souple, élastique, d'une couleur rougeâtre. Du temps de

Pline, il était employé aux mêmes usages que chez nous (Plin., lib. 16, cap. 8).

Presque toutes les espèces de chênes servent d'habitation à un grand nombre d'insectes. Les uns piquent les fleurs, d'autres les rameaux; ceux-ci les feuilles, ceux-là leur pétiole. Cette piqûre détermine des excroissances de forme, de consistance et de grosseur diverse, auxquelles on a donné le nom de *galles* ou *noix de galle*. Celles que produit un cynips sur les bourgeons des jeunes rameaux d'un chêne qu'Olivier a nommé *quercus infectoria* (Voyag., tab. 14, 15), sont, suivant ce naturaliste, les véritables noix de galle du commerce. Les meilleures viennent d'Alep. Recueillies avant la sortie de l'insecte, elles sont dures, brunes, pesantes, tuberculeuses; ce sont les meilleures; on les nomme *galles noires*: quand elles sont percées par la sortie de l'insecte, leur qualité est très-inférieure: ce sont les *galles blanches*.

NOISETIER.

En nous occupant du NOISETIER (*corylus*, Linn.), nous rappellerons d'agréables souvenirs dans l'esprit du lecteur. Commençons par tracer le caractère de cet arbrisseau. Ses fleurs sont monoïques; les chatons mâles cylindriques, pendants, couverts d'écailles à trois divisions, celle du milieu plus grande, recouvrant les deux autres;

à leur base sont insérées huit étamines; point de calice ni de corolle. Les fleurs femelles naissent plusieurs ensemble dans un bourgeon écailleux; un ovaire surmonté de deux styles; un involucre coriace, déchiqueté sur ses bords, enveloppant une noix monosperme, lisse, ovale, marquée d'une large cicatrice à sa base.

Corylus, suivant quelques-uns, vient du mot grec *carua* (noix), d'où *nucula*, noisette. D'après M. De Théis, ce nom dérive du grec *coras* (casque, bonnet). « Son fruit, à moitié revêtu d'une enveloppe, ressemble à une tête à demi couverte d'un bonnet. Ce qui prouve que cette origine n'est pas imaginaire, c'est que les Anglo-Saxons l'appelaient de même *noix coiffée*. » Son surnom d'*Avellana* (aveline) vient du territoire de la ville d'*Avella* ou *Abella*, dans la Campanie, où les noisettes sont excellentes. De *corylus*, on a fait, en vieux français, *cora*, puis coudrier. (*De Théis*.)

Le NOISETIER COMMUN OU COUDRIER (*corylus avellana*, Linn.) est un arbrisseau assez commun dans les haies et les bois taillis; il s'étend depuis les climats tempérés jusque dans le Nord. Ses tiges sont ramassées et flexibles; ses feuilles ovales, arrondies, dentelées, un peu pubescentes en-dessous; les stipules petites et lancéolées. Les chatons mâles sont réunis trois ou quatre au même point d'insertion : ils se montrent vers la fin de l'hiver, bien avant les feuilles. Ses fruits portent les noms de

noisettes ou d'*avelines*, on en distingue plusieurs variétés (1).

S'ils ont des droits à notre admiration, ces arbrisseaux élégants et fleuris, originaires des climats étrangers, aujourd'hui naturalisés dans nos bosquets, il en est d'autres qui ne nous intéressent pas moins, malgré leur extérieur sauvage et leurs fleurs sans éclat; tel est le NOISETIER (*corylus*, Linn.). Né dans nos bois, humble arbrisseau, en comparaison des grands arbres, souvent nous le préférons sous beaucoup de rapports : il ne porte point une tête qui se perd dans les nues, mais sa tige peu élevée se divise en branches touffues, inclinées, qui nous offrent, bien mieux que les arbres très-élevés, des ombres basses, des bosquets de verdure, des retraites solitaires: leurs rameaux flexibles se prêtent plus aisément à la main qui veut en cueillir les fruits. Leurs fleurs n'ont point d'éclat, mais avec quel plaisir on les voit paraître, quand vers la fin de l'hiver, elles nous annoncent le retour prochain du printemps! Que de titres en faveur de cet arbrisseau! que de fois il a excité une aimable rivalité dans une jeunesse qui se dispute la possession de ses fruits! il a été le témoin de nos

(1) Fuchs, 398-99; Matth., 329, fig. 1; Camer., 177; Lob., Ic. 2, tab. 192, fig. 1-2; Trag., 1096; Dod., 816, fig. 2; Clus., 1, p. 11, fig. 1; Daléch., 319, fig. 1; J. Bauh., 1, pars 1, pag. 266, fig. 1, *mala*.

premières jouissances ; c'est notre ancien ami. Ces fruits savoureux ont été offerts par la tendre amitié à un sexe que déja notre cœur commençait à distinguer. Ces premières émotions seront toujours chères à l'homme sensible, et les objets qui les lui rappellent ne peuvent lui être indifférents. Telle est la cause de ce charme secret attaché aux plantes que d'anciens plaisirs ont mises en rapport avec nous.

De là vient que la poésie pastorale est pleine de ces images charmantes, prises dans la nature, et qui nous retracent nos premières sensations. Il en est peu où n'entre le coudrier, comme une des plus belles décorations de la scène champêtre : c'est sous son ombrage que, dans Virgile, les bergers Ménalque et Mopsus s'invitent réciproquement à chanter les vertus de Daphnis :

Hìc corylis mixtas inter considimus ulmos ?
Egl. V, v. 3.

Ailleurs le coudrier est l'arbre que chérit de préférence la bergère Phyllis; et le coudrier, tant qu'elle continuera à l'aimer, l'emportera toujours, aux yeux de Coridon, sur le myrte et le laurier :

Phyllis amat corylos ; illas dum Phyllis amabit,
Nec myrtus vincet corylos, nec laurea Phœbi.
Egl. VII, v. 63.

Si l'homme s'en était tenu à ces peintures riantes, à ces tableaux animés de la simple nature, on n'aurait point à lui reprocher d'avoir

mêlé de dangereuses erreurs à la vérité : mais guidé par l'amour du merveilleux, de l'amour-propre et de l'intérêt, il a cherché à persuader que le coudrier possédait des propriétés occultes. L'on a cru, pendant un certain temps, que ses rameaux flexibles avaient la faculté de s'incliner vers la partie de la terre qui renfermait des sources d'eau ou des métaux : de là l'invention de cette fameuse *baguette divinatoire*, employée avec profit par les charlatans et les empiriques, tant qu'ils ont pu trouver des dupes et des sots. A combien d'autres plantes ne pourrait-on pas appliquer les mêmes réflexions? mais trop de gens sont intéressés à perpétuer les préjugés, et la plupart des hommes trop peu disposés à les secouer, pour qu'on puisse de long-temps espérer de les voir disparaître de la société humaine.

Les noisetiers ont un beau feuillage, et forment d'agréables abris. Leur bois est souple, tendre, roussâtre, et prend un assez beau poli. On en fait des échalas, des claies, des fourches, des pieux, des tasses, etc. La noisette bien mûre est d'une saveur agréable; elle devient âcre et se rancit avec l'âge. C'est un aliment un peu indigeste, dont il est bon de ne pas manger beaucoup. On en retire par expression une huile douce et agréable quand elle est récente. Les confiseurs en font des dragées en les recouvrant de sucre. Pline dit que le coudrier est du nombre des arbres qui viennent dans les plaines, qu'on en faisait des torches qu'on

brûlait le jour des noces, pour porter bonheur aux nouveaux époux : il ajoute peu de choses sur les propriétés et les caractères de cet arbrisseau.

PLATANE.

C'est à l'Orient et aux îles de la Grèce que l'Europe est redevable du PLATANE D'ORIENT (*platanus orientalis*, Linn.), arbre d'une grande beauté, d'un port majestueux, orné d'un superbe feuillage, formant, par ses branches et ses rameaux, une ample cime arrondie, distribuant au loin l'ombre et la fraîcheur. Son tronc est droit, uni, fort épais, presque égal dans toute sa longueur, revêtu d'une écorce grisâtre, qui, tous les étés, se détache par grandes plaques minces. Ses feuilles sont fort amples, épaisses, coriaces, divisées en cinq ou sept lobes à leur contour, assez semblables à celles des érables. Les fleurs sont monoïques, réunies en chatons globuleux, suspendus à un filament long et pendant. Ses fleurs mâles n'ont ni calice, ni corolle; elles sont attachées à un placenta sphérique, composées d'étamines nombreuses, entremêlées de soies et de petites bractées obtuses, charnues, dentées au sommet, plus longues que les étamines. Deux anthères distinctes, à une loge, s'ouvrent longitudinalement, attachées le long d'un filet élargi de la base au sommet, terminé par un plateau orbiculaire, déprimé, recouvrant la sommité des anthères:

les fleurs femelles semblables aux mâles; les petits corps qu'on y remarque, ne sont probablement que des étamines avortées : un ovaire grêle et cylindrique : un style courbé en crochet. L'ovaire se renfle insensiblement; son pédicelle s'allonge : il en résulte une graine en massue, hérissée de soies à sa base (*Desfont.*). Ces fleurs paraissent au printemps; les fruits mûrissent en automne (1). La grandeur des feuilles a fait donner à ce genre le nom de *platanus*, du grec *platos* (ample, large).

Cet arbre croît dans tout l'Orient; il est commun sur le bord des ruisseaux, dans la Grèce, dans les îles de l'Archipel, sur la côte de l'Asie-Mineure, en Perse, en Syrie. C'est un des plus beaux que l'on puisse employer pour former des avenues et de grandes salles dans les parcs : il ornait les jardins de l'Académie d'Athènes. Le platane était déja célèbre du temps de la guerre de Troie, puisqu'il fut planté sur le tombeau de Diomède, comme le plus beau des arbres alors connus. Les Romains l'introduisirent en Italie vers l'époque de la prise de Rome par les Gaulois; il passa de là chez les Morins, peuples des Gaules; Denis l'ancien en fit planter à Reggio, autour de

---

(1) Matth., 127, fig. 2; Camer., 62; Clus., 1, pag. 9, fig. 1; Lob., Ic. 2, tab. 198, fig. 2; Dod., 842, fig. 1; Daléch., 93, fig. 1; Tabern., Ic. 1972, fig. 2; Park., 1427; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 170, fig. 1.

son palais. Les Anglais le cultivèrent en 1561, et ce ne fut qu'en 1754 que Louis XV le fit venir en France.

Le platane, dit Olivier (*Voyage dans l'empire ottom.*), présente souvent à sa base une expansion considérable, d'un diamètre double et triple de celui du tronc, et qui peut excéder trente pieds, ainsi que nous l'avons vu en quelques endroits; de sorte qu'il arrive fréquemment, lorsque l'arbre meurt de vétusté, qu'il pousse, tout autour de la souche, des rejetons qui forment autant de nouveaux arbres: c'est sans doute ce qui est arrivé à ce célèbre platane de Buyukdéré, dont on nous parlait depuis long-temps, à deux lieues de distance de la mer Noire. Sept à huit arbres d'une énorme grosseur, adhérents à leur base, s'élèvent circulairement, et laissent au milieu un espace considérable. C'est là où des Grecs, des Arméniens et des Turcs se réunissent les jours de fêtes, assis sur un beau gazon, respirant à l'ombre une fraîcheur agréable. Pline nous a conservé l'histoire d'un fameux platane de Lycie, dont le tronc avait été creusé par le temps, et dans lequel Licinus Mutianus, consul romain, passa une nuit avec dix-huit personnes de sa suite. L'intérieur de cette grotte avait environ soixante-quinze pieds de circonférence (Plin., lib. 12, cap. 1.). Il en a été de même d'un autre platane, que l'empereur Caligula trouva aux environs de Velitras, qui formait par ses branches une vaste salle de verdure,

dans laquelle ce prince dîna avec quinze convives. Les poètes ont souvent célébré, dans leurs vers, la beauté et les avantages de cet arbre :

Cur non sub altâ vel platano, vel hâc
Pinu jacentes... Assyriâque nardo
Potamus uncti?

HORAC., Od. lib. II, od. 2, v. 13.

Le platane aime les terrains frais, humides, qui ont beaucoup de fond; il croît cependant assez bien dans les lieux secs : il supporte le froid de nos hivers. Son bois n'est pas très-dur, mais son tissu est fin, agréablement marbré de petites veines en réseau. On en fait de fort jolis ouvrages d'ébénisterie. Dans l'Orient, il est employé pour la charpente des maisons, et pour la menuiserie. D'après Bélon, les habitants du mont Athos font, avec les gros troncs du platane, des barques d'une seule pièce. On regrette que cet arbre ne soit pas plus cultivé en France.



QUATRE-VINGT-QUATORZIÈME FAMILLE.

LES CONIFÈRES.

Les conifères sont presque toutes habitantes des Alpes : elles nous conduisent au complément de la végétation, non qu'elles soient plus parfaites que les autres, puisque, arrivé aux dicotylédonées, il n'est presque plus de progression dans le développement des plantes, plus d'organes importants à acquérir, mais c'est que la plupart des conifères, surtout les sapins et les mélèzes, s'élevant sur les montagnes à la hauteur d'environ douze cents toises, forment une vaste ceinture au-delà de laquelle il ne croît plus que de faibles arbrisseaux ou des arbustes rampants et difformes : ils sont le dernier terme de la forte et puissante végétation : d'ailleurs ils ont des formes si différentes de celles des autres plantes, que, quoique pourvus des mêmes organes, ils en sont entièrement séparés. On ne peut trop admirer avec

quel art la nature les a constitués, pour qu'ils puissent exister dans les lieux qu'elle a fixés pour leur habitation. Exposés à l'impétuosité des vents, leur tronc, quoique très-élevé, est d'une force propre à leur résister : leur feuillage court et fin laisse échapper facilement les courants d'air trop violents; peut-être l'abondance de la résine, qui pénètre toutes leurs parties, et qui surtout entoure leurs bourgeons, contribue-t-elle à les garantir des froids rigoureux qui dominent sur ces montagnes glacées : ils n'en conservent pas moins leurs feuilles toute l'année, tandis que les arbres de nos plaines, quoique dans une température bien plus douce, les perdent tous les ans.

A cette organisation, qui leur est particulière, se joint celle des organes de la fructification qu'on ne retrouve dans aucune autre famille. Elle consiste dans « des fleurs monoïques ou dioïques; les fleurs mâles disposées en chatons écailleux; les étamines distinctes ou réunies, en nombre défini ou indéfini, adhérent ou aux écailles, ou bien à un calice particulier. Les fleurs femelles sont solitaires, réunies en tête, ou disposées en un cône garni d'écailles entre lesquelles les fleurs sont placées avec un, deux, ou un plus grand nombre d'ovaires supères, surmontés chacun d'un style ou stigmate. Ces ovaires deviennent autant de capsules monospermes, ou de graines recouvertes par les écailles qui sont persistantes, li-

gneuses ou charnues. L'embryon est cylindrique, placé au centre d'un périsperme charnu. Les lobes ou feuilles séminales sont simples ou découpés profondément, ce qui a fait croire qu'ils étaient polycotylédons. » (Desfont.)



PREMIER GENRE.

SAPIN. MÉLÈZE. (Abies. Larix, Tournef.)

DEUXIÈME GENRE.

PIN. (Pinus, Linn.)

SAPIN.

A mesure qu'on s'élève dans les montagnes des Alpes, lorsqu'on a traversé des bois de pins, qu'on est parvenu à une hauteur d'environ huit ou neuf cents toises, là de sombres forêts de sapins s'élancent dans les airs sur un tronc de plus de cent pieds de haut, et, par un de ces phénomènes admirables, portent au-dessus des nues une cime toujours verte, dans une région de glaces et de neiges; cette cime, pour mieux résister à l'action des vents, s'élève en pyramide, de telle sorte que les rameaux les plus étalés sont aussi les plus bas, et que, diminuant graduellement de longueur, les plus courts sont seuls les plus exposés, et en même temps les plus propres à résister aux tempêtes.

Linnée a réuni aux pins les sapins et les mélèzes qu'on en a toujours tenus séparés, quoique très-rapprochés, distingués par leur port,

leurs feuilles et leurs fleurs. Celles-ci sont monoïques; les chatons mâles solitaires, en forme de cône; les écailles minces, arrondies et non épaissies au sommet; chaque écaille porte deux anthères sessiles, à une loge : dans les fleurs femelles, les chatons sont composés de bractées nombreuses, adhérentes à un axe central; autant d'écailles peu épaisses, amincies au sommet : deux ovaires, d'où résultent deux noix monospermes, à une loge, surmontées d'une aile membraneuse, placées l'une à côté de l'autre sur la face supérieure de chaque écaille. Les feuilles sont solitaires, persistantes. Je n'entreprendrai pas de donner ici l'étymologie des mots *abies*, *pinus*, *larix*, qui, selon M. De Théis, ont une origine celtique.

Le SAPIN ÉLEVÉ (*abies excelsa*, Encycl.; *pinus abies*, Linn.) est connu vulgairement sous les noms de *pesse*, *faux-sapin*, *serente*, *épicéa*, etc. Cet arbre s'élève jusqu'à la hauteur de cent vingt pieds et plus. Ses branches sont disposées par verticilles, ouvertes à angle droit, un peu pendantes; elles forment, par leur ensemble, une belle pyramide. Les feuilles sont éparses, quadrangulaires, courtes, pointues, d'un vert foncé. Les cônes sont inclinés vers la terre, cylindriques, verdâtres ou d'un rouge vif dans leur jeunesse, roussâtres à leur maturité. Cet arbre croît sur les hautes montagnes de l'Europe, dans les Alpes, les Vosges, les Pyrénées, jusqu'au fond de la Nor-

vège, et même dans la Laponie. Il descend quelquefois dans les vallons un peu humides (1).

Il est facile de distinguer de l'espèce précédente le SAPIN COMMUN (*abies vulgaris*, Encycl.; *pinus picea*, Linn.). Il porte plus particulièrement le nom de *sapin*, ou *sapin argenté*, à cause de ses feuilles planes, d'un blanc argenté en-dessous, obtuses ou échancrées au sommet, placées sur deux rangs, ayant l'aspect d'une feuille ailée. Cet arbre a d'ailleurs le port et la grandeur du précédent. Ses cônes sont redressés, dirigés vers le ciel. Il croît dans les mêmes localités que le sapin élevé, aux lieux pierreux, froids et découverts (2).

Ces deux arbres sont précieux par l'usage habituel que l'on en fait dans les charpentes, la menuiserie et la marine. Il suinte, entre leur bois et l'écorce, un suc résineux, connu sous les noms de *poix-résine*, *poix de Bourgogne*, *galipot*, *térébenthine de Strasbourg*. On l'emploie comme *goudron;* il entre dans la fabrication des vernis, produit la *colophane*. On trouvera, dans les ouvrages d'agriculture, des détails fort curieux sur la préparation de ces différentes substances. Les anciens employaient également les sapins à un grand

(1) MATTH., 102, fig. 2; CAMER., 47; LOB., Ic. 2, tab. 231, fig. 1; DOD., 866, fig. 1; DALÉCH., 50, fig. 1; TABERN., Ic. 939, fig. 2; GARID., Aix., tab. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 238, fig. 1, *mediocris*.

(2) CLUS., 1, pag. 34, fig. 1; MATTH., 102, fig. 1; CAMER., 48; LOB., Ic. 2, tab. 231, fig. 1; DOD., 866, fig. 2; DALÉCH., 54, fig. 1; TABERN., Ic. 940, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 231, fig. 1-2.

nombre d'usages, surtout pour la mâture des vaisseaux. Pline donne le nom de *picea* à notre sapin élevé; il dit qu'on l'employait dans les funérailles, et qu'il était d'usage d'en suspendre une branche à la porte des maisons dans lesquelles il y avait un mort. Il servait chez les Romains comme bois de charpente et pour la construction des vaisseaux.

On trouve, dans le *Flora laponica* de Linnée, que les Lapons fabriquent des cordes avec les racines du picéa: ils choisissent les plus longues et les plus grêles; ils en enlèvent l'écorce, les fendent en plusieurs lanières, les courbent en cerceau, et les font bouillir pendant une ou deux heures dans un mélange d'eau et de cendres, puis ils les raclent et les tordent ensemble: ils en fabriquent aussi des paniers élégants et commodes qui se vendent en Suède. Avec le bois du picéa ils construisent des barques légères, qu'un homme peut transporter sur son dos. Ces barques sont faites de planches minces, liées ensemble avec les cordes de racines; il n'y entre pas de fer. Des excroissances de la grosseur d'une fraise, produites, vers l'extrémité des branches, par les insectes, sont un aliment pour les Lapons. Les habitants de Fik-Mark nourrissent leurs chevaux en hiver avec les sommités des rameaux mêlées avec de l'avoine.

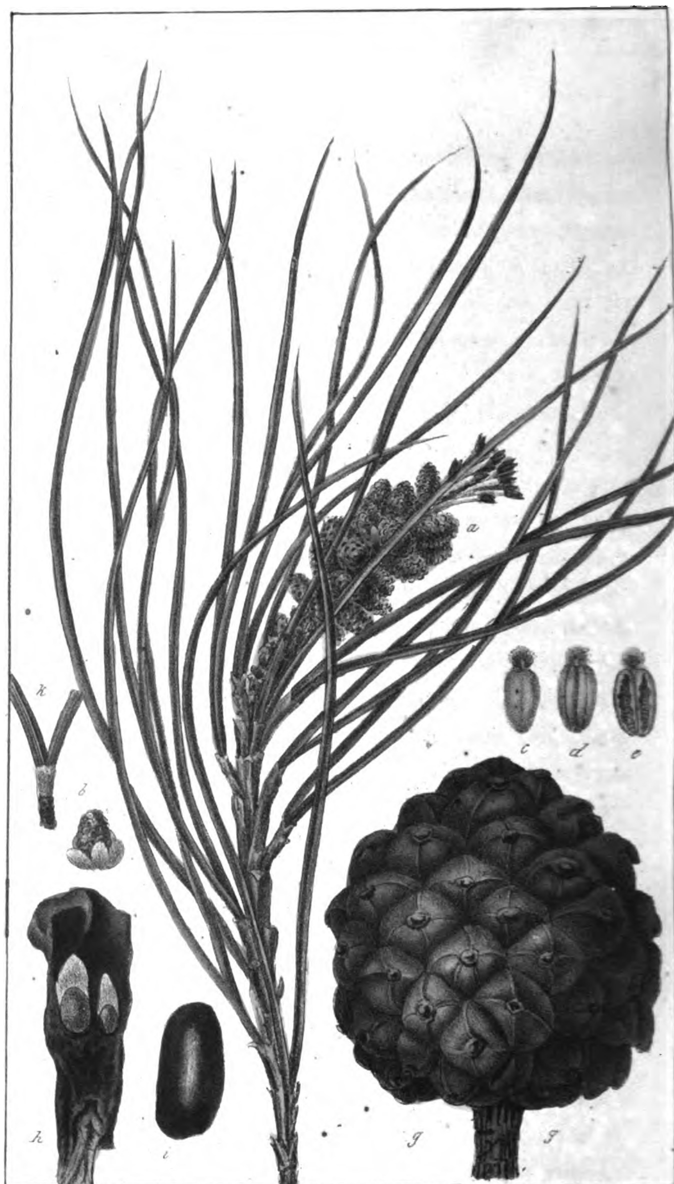
MÉLÈZE.

Le port du MÉLÈZE (*pinus larix*, Linn.; *abies larix*, Encycl.; *larix europæa*, Desf., H. Par.) a déterminé des auteurs modernes à le séparer des pins, puis des sapins, pour en former un genre particulier. Cet arbre égale au moins le sapin en hauteur. Sa forme est pyramidale; ses branches moins régulièrement verticillées; ses rameaux courts; son bois rougeâtre, quelquefois blanc. Ses feuilles sont minces, étroites, d'un vert gai et léger, disposées en petites rosettes le long des rameaux : elles tombent tous les ans aux approches de l'hiver, et se renouvellent au printemps. Les fleurs sont monoïques; les chatons mâles sessiles, oblongs, solitaires, munis d'écailles amincies au sommet; celles des chatons femelles colorées, un peu lâches, membraneuses sur les côtés, partagées dans leur longueur par une ligne verte, qui se prolonge en pointe au-delà du sommet. Cet arbre croît dans les hautes montagnes des Alpes, auprès des glaciers, bien souvent au-delà des sapins, mais isolé et non réuni aux forêts : il croît également sur les montagnes inférieures, même dans les vallons élevés, pourvu qu'il ait une exposition au nord, bien aérée (1).

(1) FUCHS, 496; TRAG., 1119; MATTH., 101, fig. 1, et 475, fig. 1; CAMER., 45, 46; LOB., Ic. 2, tab. 230, fig. 1-2; DOD., 868, fig. 1, et 869, fig. 1; DALÉCH., 55, fig. 1; TABERN., 940, fig. 2; et 941, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 265, fig. 2.

Le bois du mélèze l'emporte en bonté et en durée sur celui des autres pins et sapins. Les menuisiers le préfèrent; il résiste long-temps à l'action de l'air et de l'humidité : on en fait des gouttières, des conduits d'eau souterraines, de bonnes charpentes; il entre dans la construction des petits bâtiments de mer. En Savoie, en Dauphiné, en Suisse, etc., on bâtit des maisons, en posant à plat, les unes sur les autres, des pièces de mélèze: ces édifices sont imperméables à l'eau, et durent des siècles. Comme ce bois est très-uni, qu'il n'est point sujet à se fendre, les peintres s'en servent pour leurs tableaux : ils en faisaient le même usage du temps de Pline. Il découle de cet arbre une résine abondante, que l'on recueille avec soin, et qui est distribuée sous le nom de *térébenthine de Venise*. Il suinte des feuilles du mélèze, dans les mois de mai et de juin, une sécrétion sous la forme de petits grains un peu gluants, qui s'écrasent facilement sous les doigts: c'est une sorte de manne qui approche de celle de la Calabre, qui purge comme elle, mais à plus forte dose. On la connaît sous le nom de *manne de Briançon* ou *de mélèze*. Il ne paraît pas que les auteurs grecs aient mentionné le mélèze: Théophraste n'en parle pas; mais il était connu chez les Latins. Pline, qui le cite sous le nom de *larix*, ne parle que de son emploi, sans en faire aucune description (lib. 16, cap. 10.).

Né sur le mont Liban, le Taurus, et dans l'Asie



A. P. del.

Litho. de C. Motte

Pin pinier

[illegible] en France [illegible] Il résiste [illegible] quoiqu'il ait perdu [illegible] beaux arbres de la nature. Son [illegible]

FIN

mineure, le CÈDRE DU LIBAN (*abies cedrus*, Enc.) serait aujourd'hui commun en France, si on eût pris la peine de l'y cultiver. Il résiste aux froids les plus rigoureux de nos hivers. Celui du Jardin du Roi est de toute beauté, quoiqu'il ait perdu sa flèche. Bernard de Jussieu l'apporta d'Angleterre en 1734, et le planta de ses propres mains. C'est un des plus beaux arbres de la nature. Son port est majestueux. « Ses rameaux, disposés par étages, et couverts de feuilles nombreuses, fines, serrées et persistantes, se déploient horizontalement en larges tapis, qui couvrent de leur ombre un espace immense. Sa flèche est constamment dirigée et inclinée vers le nord. Son tronc acquiert, avec les années, jusqu'à dix à douze mètres de circonférence, et il en a quelquefois plus de trente d'élévation. Il vit un grand nombre de siècles. Son bois passe pour incorruptible. » (Desfont.)

PIN.

Les PINS d'Europe (*pinus*, Linn.) n'occupent sur les montagnes qu'une position inférieure à celle des sapins et des mélèzes. Quoique assez bien constitués contre les froids, ils auraient peine à résister aux plus rigoureux, s'ils étaient à une plus grande hauteur. Ils préfèrent les terrains secs, arides, sablonneux; il en est même qui ne se plaisent que dans les sables, le long des côtes maritimes. Quoiqu'ils aiment de préférence les

pays froids, il s'en trouve néanmoins dans les contrées du midi, mais exposés au nord, aux lieux stériles et montagneux. J'en ai vu sur les coteaux, aux environs de Marseille, réunis en forêts que l'on nomme *pinières*, mais ces arbres sont peu élevés : au reste chaque espèce a un port, une localité particulières. En général les pins ont leurs branches presque disposées par verticilles : leurs feuilles sont linéaires, persistantes, réunies deux ou cinq par leur base dans une gaîne membraneuse, en quoi elles diffèrent des sapins, surtout par les écailles de leurs cônes, dont le sommet devient épais, ligneux, taillé en pointe de diamant.

Outre quelques propriétés particulières à chaque espèce, les pins en ont de générales qui les rendent très-précieux. Leur bois est plus ou moins résineux, d'un excellent usage : il dure très-long-temps employé en charpente, en planches, en tuyaux pour la conduite des eaux, en bordages pour les ponts des vaisseaux. Plusieurs espèces fournissent de la *résine sèche et liquide*, du *goudron*, du *brai-gras*. On emploie les copeaux de tous les pins à faire des flambeaux, en choisissant ceux qui contiennent le plus de résine. Les anciens donnaient le nom de *tæda* à toute espèce de pin qui pouvait servir à éclairer. C'était avec ces sortes de flambeaux que l'on accompagnait les nouveaux époux jusque dans leur demeure, d'où vient que chez les poètes latins le mot *tæda* était souvent employé pour expri-

mer le mariage. Ainsi dans l'*Énéide*, Didon s'écrie :

Si non pertæsum thalami tædæque fuisset.
Æn., lib. IV, v. 18.

C'est avec ces mêmes flambeaux que l'on célébrait les mystères d'Isis et de Cérès. On sait que cette dernière s'en servit pour s'éclairer dans la recherche de sa fille Proserpine enlevée par Pluton :

Hinc accendit geminas pro lampade pinos,
Hinc Cereris sacris nunc quoque tæda datur.
Ovid., Fast. lib. IV.

On fait de véritables chandelles avec la résine jaune, que l'on retire du pin, en la fondant sur une mèche. Elles répandent une lumière faible, une odeur désagréable. On les place ordinairement dans la cheminée. Je les ai vues employées ainsi dans les ports de mer et dans plusieurs contrées de la Bretagne. Un pin bien ménagé, et d'un âge convenable, fournit de la résine pendant quinze ou vingt ans ; il en peut donner douze ou quinze livres par an. On en retire aussi du *goudron*, substance noire, presque liquide. On l'obtient en réduisant le bois des pins en charbons, dans des fourneaux construits exprès. Par une opération un peu différente, on obtient encore une autre matière, qu'on nomme le *brai-gras*, qui sert à caréner et à enduire presque tout le corps des vaisseaux. Le charbon qui résulte de ces opérations, et dans le détail desquelles nous ne pou-

vons entrer, est très-estimé pour l'exploitation des mines: on y ramasse aussi du noir de fumée. On fait, avec les pins du Canada, une bière qui passe pour excellente. De tout temps le pin a été employé pour la mâture des vaisseaux, d'où vient que le mot *pinus* se trouve très-souvent dans les poètes, pour signifier un vaisseau:

.... *Dant utile lignum*
Navigiis pinos ....

VIRG., Georg., lib. II.

J'ai déja dit qu'on était en doute sur l'origine du mot *pinus*, employé par tous les anciens auteurs. Ils lui attribuaient, selon leur coutume pour toute plante qui les intéressait, une origine prise dans leur mythologie. Selon les uns, Pan devint le rival de Borée, dans son amour pour la nymphe Pithys; ce dernier était préféré. Pan, dans sa fureur, s'empare de la nymphe, et l'écrase contre un rocher. Au désespoir du sort de son amante, Borée pria la Terre de lui rendre la vie sous une autre forme. Elle la métamorphosa en arbre, d'abord nommé *pithys* en grec, puis *pinus* en latin. D'autres racontent que ce fut Cybèle, qui changea en pin le jeune Atys, prêtre de son culte, et qui lui avait fait vœu de chasteté: mais épris des charmes de la nymphe Sangaride, il devint infidèle à son serment, et s'attira le courroux de la déesse: il en fut tellement pénétré de douleur, que, dans un accès de fureur, il se mutila lui-même. Dans les cérémonies du culte de la déesse, ses prêtres por-

taient un thyrse, surmonté d'une pomme de pin ornée de rubans. Cet arbre était aussi consacré à Sylvain. On le représente tenant de la main gauche un rameau de pin chargé de ces fruits.

Il est peu d'arbres dont les étamines soient plus nombreuses, le pollen plus abondant, les grains plus volatils. Ils sont souvent emportés par les vents à une si grande distance des forêts, que les plaines en sont couvertes au loin, comme d'une poussière jaune et sulfureuse, ce qui a fait dire à plusieurs historiens romains que de temps à autre il tombait des pluies de soufre.

Le PIN SYLVESTRE (*pinus sylvestris*, Linn.), que l'on connaît aussi sous les noms de *pin suisse*, *pin de Genève*, est un arbre d'une belle forme, qui s'élève à une grande hauteur, lorsqu'il se trouve dans un sol et sous un climat favorables; ailleurs et dans un mauvais terrain, il est bas et rabougri. Il croît sur la plupart des hautes montagnes de la France et autres de l'Europe jusque dans la Norvège et la Laponie. Ses feuilles sont d'un vert-gai, un peu bleuâtres, très-fermes, étroites, longues d'environ deux pouces, piquantes, géminées dans chaque gaîne; les cônes courts, solitaires, coniques et pointus, pendants vers la terre, quelquefois dressés; les écailles d'un gris cendré, presque quadrangulaires, terminées en massue. Ses jeunes pousses sont verdâtres (1). Le PIN ROUGE OU PIN

(1) MATTH., 97, fig. 1; CAMER., 40; LOB., Ic., 2, tab. 226, fig. 2; DOD., 860, fig. 1; DALÉCH., 45, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 253, fig. 1.

d'Écosse (*pinus rubra*, Encycl.) n'est qu'une variété pour quelques-uns, une espèce pour d'autres. Il diffère du précédent par ses jeunes pousses rougeâtres, par ses feuilles plus courtes et plus glauques; ses cônes réunis plusieurs ensemble (1).

Le pin sylvestre est tellement ami des pays froids, que Linnée rapporte qu'en Laponie il parvient à une hauteur très-considérable, qu'il y est très-commun, qu'il vit quatre cents ans, que son bois est d'une très-grande force, et qu'avec l'écorce de son tronc, prise sur les arbres les plus élevés, les Lapons font une sorte de pain ou de galette, dont ils se nourrissent, et qui, dans d'autres contrées du Nord, sert à engraisser les porcs. Pour cet effet, ils ne prennent que les lames intérieures de l'écorce, les coupent en morceaux, les broient sous la meule, et les réduisent en une sorte de farine, qu'ils délaient dans de l'eau, pour en former une pâte, dont ils font des galettes fort minces qui, séchées au four, peuvent se conserver pendant un an.

C'est sur les montagnes, mais dans les terrains marécageux, que croît le pin mugho (*pinus mugho*, Poir. Encycl.), d'où vient qu'on le regarde comme propre à fertiliser les tourbières. Il porte les noms vulgaires de *pin de Briançon*, *pin crin*, *torchepin*, *pin suffis*, *mugho*, etc. Cultivé, il s'élève peu; mais dans les lieux qui lui conviennent, il parvient à

---

(1) Matth., 98, fig. 1; Tabern., 958, fig. 1; Duham., Arbr. 2, tab. 30.

une grande hauteur. Ses rameaux sont très-étalés; son bois roussâtre, très-résineux; ses feuilles étroites, d'un beau vert, réunies deux ou trois dans chaque gaîne. Les chatons mâles contiennent un grand nombre de petites grappes serrées; les chatons femelles ovales, pointus, rougeâtres, réunis plusieurs ensemble, dressés sur les rameaux. Linnée le regardait comme une variété du précédent (1). Les Lapons se servent de son bois, qui est très-dur, pour fabriquer leurs arcs, et cette espèce de longue chaussure avec laquelle ils courent en glissant sur la neige. Les rameaux sont si abondants en résine que, dans plusieurs contrées, les habitants en font des torches qui brûlent très-bien.

Le PIN MARITIME ou *pin de Bordeaux* (*pinus maritima*, Linn.) est d'une grande importance, surtout pour la fertilité des côtes sablonneuses et maritimes. Il s'avance jusque dans les montagnes du Dauphiné et des Pyrénées. Il se distingue facilement par ses feuilles épaisses, fermes, d'un vert un peu jaune, piquantes, canaliculées en-dessus, longues de quatre ou six pouces. Les cônes sont allongés, d'un jaune luisant, de forme pyramidale, légèrement inclinés; les écailles saillantes; le sommet des écailles conique, terminé en pointe et en mamelon. Il est d'ailleurs d'un beau port, et parvient à une grande hauteur (2).

(1) MATTH., 98, fig. 2; CAMER., 41; DALÉCH., 47, fig. 1, *mala*; TABERN., 938, fig. 2; LOB., 2, tab. 227, fig. 2; DOD., 860, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 246, *pro* 256, fig. 1.

(2) CLUS., 1, pag. 32, fig. 1; MATTH., 100, fig. 1; CAMER., 43,

Cet arbre est précieux pour porter la fertilité dans les terrains stériles et sablonneux des rivages de la mer; il s'oppose à l'impétuosité des vents, et fixe la mobilité du sable. On le cultive en grand dans les landes de Bordeaux : on a également essayé sa culture dans la Sologne, le Maine et la Bretagne, où il a réussi assez bien; mais il craint les fortes gelées. Son bois est excellent pour un grand nombre d'usages. Il fournit, comme d'autres, de la résine, du brai, du goudron, de la térébenthine, du noir de fumée, etc. On en distingue quelques variétés, le *grand* et *le petit pin maritimes*, *le pin à trochets*.

Le PIN PINIER, qu'on nomme encore *pin pignon*, *pin de pierre* (*pinus pinea*, Linn.), est un grand et bel arbre, dont les branches forment une tête arrondie, ornée d'un beau feuillage d'un vert un peu glauque. Les rameaux sont verticillés; les feuilles longues, étroites, pointues, presque planes, réunies deux à deux : les cônes gros, ovales, un peu arrondis, très-obtus, renfermant de grosses amandes oblongues, de couleur brune, surmontées d'une aile ovale-oblongue. Cet arbre croît sur les montagnes des contrées méridionales, en France, en Italie, sur les côtes de Barbarie(1). Son bois

---

44; LOB., Ic. 2, tab. 227, fig. 1, et *forsan* 228, fig. 2 — 229, fig. 1, var.? DOD., 861, fig. 1-2; DALECH., 44, fig. 3, et 45, fig. 1, var.? TABERN., Ic. 936, fig. 2, et 937, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 247, *pro* 257, fig. 1, et 258, fig. 2.

(1) MATTH., 97, fig. 2; CAMER., 39; LOB., Ic. 2, tab. 226, fig. 1; DOD., 859, fig. 2; DALÉCH., 44, fig. 1; TABERN., 936, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 248, fig. 1.

est blanc, peu résineux. On en fait des planches, des corps de pompe, des gouttières. Ses amandes se mangent crues ou rôties : leur saveur approche de celle de la noisette. On en retire, par expression, une huile assez agréable au goût. On l'a quelquefois employée en médecine.

De tous les pins d'Europe, le PIN CEMBRO (*pinus cembro*, Linn.) est le plus facile à distinguer par ses cinq feuilles à chaque fascicule. On le nomme *pin alviez*, *tinier*, *coueve*, *ceinbrot*. Il s'élève peu, croît lentement. Son feuillage est fin, élégant et touffu; ses cônes oblongs, épais, obtus; les écailles épaisses et larges au sommet; les graines dures, un peu anguleuses, dépourvues d'aile membraneuse, assez agréables au goût, ainsi que l'huile qu'on en retire, lorsqu'elle est fraîche (1). Cet arbre croît sur les hautes montagnes de la Provence, du Dauphiné, aux environs de Briançon, dans la Sibérie, aux lieux les plus froids, et où la neige reste une partie de l'année. Il fournit une térébenthine abondante, d'une odeur agréable. Son bois est mou, odorant, facile à travailler. Les bergers du Tyrol et de la Suisse en fabriquent, avec beaucoup d'adresse, de petites figures d'animaux, et autres objets qu'ils vendent dans les villes.

(1) MATTH., 98, fig. 3; DALÉCH., 47, fig. 2; CAMER., 42; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 251, fig. 1.



TROISIÈME GENRE.

CYPRÈS. (CUPRESSUS, Linn.)

QUATRIÈME GENRE.

THUYA. (THUYA, Linn.)

CINQUIÈME GENRE.

GENÉVRIER. (JUNIPERUS, Linn.)

SIXIÈME GENRE.

IF. (TAXUS, Linn.)

SEPTIÈME GENRE.

EPHEDRA. (EPHEDRA, Linn.)

CYPRÈS.

IL suffit de prononcer le nom de CYPRÈS (*cupressus*, Linn.), pour réveiller en nous un sentiment de tristesse, tant sont puissantes sur l'imagination les idées attachées à chaque plante, et l'usage auquel nous les destinons. La rose embellit nos fêtes; le cyprès ne paraît que dans les cérémonies funèbres : il couvre les tombeaux de son ombre, et la sombre verdure de son feuillage

y étend le crêpe de la mort. Les anciens ne pouvaient choisir d'arbre plus en harmonie avec le triste séjour des dieux infernaux, aussi l'avaient-ils consacré à Pluton, et par une suite des mêmes idées, ils en avaient fait l'emblème d'une nuit éternelle, le plaçant autour des tombeaux, afin d'y produire des scènes mélancoliques. Les idées funèbres attachées au cyprès, datent de très-loin chez les Grecs et les Romains : on le multipliait dans la terre des morts, et on en plaçait une branche à la porte des maisons en signe de deuil. Les restes des personnes distinguées étaient renfermés dans des caisses de bois de cyprès : il était seul employé pour construire les bûchers destinés à consumer les corps dont on voulait conserver les cendres :

Te prœter invisas cupressos
Ulla, brevem dominum sequetur.

Hor., ode 14, lib. II, v. 23.

Un tel arbre ne pouvait manquer d'avoir une origine mythologique, afin de justifier en même temps et le nom qu'il porte, et la mélancolie qu'il inspire. Un jeune homme de l'île de Cos, nommé *Cyparisse*, chéri d'Apollon, avait un cerf apprivoisé, qu'il aimait beaucoup, et qu'il prenait soin de nourrir lui-même. L'ayant tué par mégarde, il en fut inconsolable, et pria les dieux de lui ôter la vie. Épuisé par les larmes qu'il répandit, Apollon en eut pitié, et le changea en cyprès :

Adfuit huic turbæ, metas imitata, cupressus,
Nunc arbor, puer ante, deo dilectus ab illo
Qui citharam nervis, et nervis temperat arcum.

Ovid., Metam., lib. X.

Le CYPRÈS PYRAMIDAL (*cupressus semper virens*, Linn.), s'élevant à la hauteur de cinquante ou soixante pieds sous une forme élancée, produite par ses rameaux touffus et serrés, serait un arbre fort agréable à la vue, sans la sombre verdure de son feuillage qui répand au loin une ombre épaisse et mélancolique. Ses feuilles sont très-petites, très-serrées, obtuses, imbriquées sur quatre rangs, embrassantes par leur base: lorsqu'elles sont desséchées sur les vieux rameaux, elles ressemblent à de petites écailles. Les fleurs sont monoïques; les mâles réunis en chatons oblongs, composés d'écailles membraneuses imbriquées; quatre anthères sessiles sous chaque écaille: les chatons femelles globuleux; leurs écailles ligneuses, pédicellées, persistantes, en bouclier; plusieurs ovaires surmontés d'un stigmate, rangés autour du pédicelle de chaque écaille. Ces écailles se rapprochent, forment par leur réunion un fruit arrondi; elles se dessèchent à la maturité, se séparent et offrent autant de noix monospermes, univalves, indéhiscentes (1).

(1) MATTH., 116, fig. 1; CAMER., 52; LOB., Ic. 2, tab. 222, fig. 1; DOD., 856, fig. 1-2; DALÉCH., 58, fig. 1; TABERN., 944, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 280, fig. 1; BLACK., tab. 127.

Le cyprès est originaire de l'Orient, très-commun dans les îles de l'Archipel, particulièrement dans celles de Chypre et de Crète, ce qui a fait dire à Pline, que si l'on y labourait la terre, il y naîtrait d'abord des cyprès, et que leur produit était tel, qu'on les appelait *la dot de la jeune fille* (*dos filiæ*). Il est aujourd'hui très-répandu dans le midi de la France, et cultivé partout pour l'ornement des jardins paysagers, et pour former des palissades toujours vertes. Les anciens en distinguaient de deux sortes, l'un mâle et l'autre femelle; ce dernier a tous ses rameaux redressés, formant une belle et longue pyramide; c'est celui dont il vient d'être question; l'autre présente ses rameaux très-ouverts, étalés et horizontaux, inclinés à leur extrémité. Linnée les considérait comme une simple variété. Il est aujourd'hui reconnu comme espèce, sous le nom de *cupressus pendula* (L'Hérit.).

Le bois du cyprès est d'une excellente qualité; il est très-dur, odorant, d'un grain fin, d'une couleur rousse, assez agréable; il prend un très-beau poli. On en fait des palissades, des tables, de bons échalas avec les jeunes branches, des tuyaux d'orgue, des instruments de musique, etc. Pline dit qu'il est d'une très-longue durée, que sa couleur ne s'altère jamais : il parle d'une statue de bois de cyprès, placée à Rome dans la citadelle de Jupiter, qui avait six cent soixante et un ans. On conservait autrefois les ouvrages les plus

rares et les plus précieux dans des boîtes de cyprès; d'où vient qu'Horace a dit dans son Art poétique:

Speramus carmina fingi
Posse linenda cedro, et lævi servanda cupresso.
Ars Poet., v. 332.

On assure que les portes de l'église de Saint-Pierre de Rome étaient faites de ce bois, et qu'elles avaient duré depuis Constantin jusqu'au temps d'Eugène IV, espace de près de douze cents ans, qu'elles ne furent enlevées que pour en substituer d'autres d'airain. Enfin le bois de cyprès était employé pour la construction des maisons, comme le prouvent ces vers de Virgile:

Dant utile lignum,
Navigiis pinos, domibus cedrosque cupressosque.
Georg., II, v. 443.

THUYA.

Quoique les THUYA soient tous exotiques, quelques-uns sont depuis si long-temps cultivés en Europe, ils y sont si bien acclimatés, qu'on peut aujourd'hui les considérer comme occupant une place distinguée parmi nos plantes indigènes. Ils se rapprochent beaucoup des genévriers par leur foliation et leur port, des cyprès par leur fructification; mais dans ces derniers, les cônes sont globuleux, formés d'écailles en tête de clou, tandis que dans les thuya, ces écailles sont ovales,

quelques-unes munies d'un tubercule ou d'un crochet un peu au-dessous du sommet. Le nom de *thuya* vient du grec *thuo* (je sacrifie), parce que son bois qui, en brûlant, exhale une odeur aromatique, était employé dans les sacrifices comme le véritable encens (*thus*), qui a la même étymologie. On a donné, en français, le nom d'*arbre-de-vie* au thuya, à cause de sa verdure perpétuelle.

Les THUYA sont tous originaires de l'Amérique ou des Indes, le seul *thuya articulata*, Desfont., excepté. On trouve, dans les auteurs du seizième siècle, beaucoup de confusion dans l'application qu'ils ont faite du nom *thuya.* Daléchamp décrit plusieurs genévriers sous ce nom : il en compte quatre espèces. Il paraît néanmoins que la seule qu'il connût était le *thuya occidentalis*, cultivé depuis long-temps dans les jardins des rois de France, à Fontainebleau. Comme les botanistes du siècle dont nous parlons voulaient absolument trouver, dans Pline ou Théophraste, la description d'arbres ou de plantes souvent originaires de l'Amérique, il en est résulté les méprises et les erreurs sans nombre qu'on trouve dans leurs ouvrages. J. Bauhin a donné l'histoire du thuya d'Occident ou arbre-de-vie, mais il a judicieusement observé que le nom d'*arbre-de-vie* était appliqué, dans son temps, à des arbres de toutes les contrées : il a pensé que c'était d'une espèce de thuya dont Lucain a voulu parler, quand il a dit que Cléo-

pâtre possédait les meubles les plus somptueux, fabriqués avec l'ivoire et le thuya. Cette assertion est plus que douteuse, à moins que ce ne soit le *thuya articulata*, découvert, par M. Desfontaines, sur les montagnes de l'Atlas; mais il paraît qu'il était inconnu aux anciens, et que le thuya de Théophraste ne peut appartenir à aucune espèce de l'Amérique, quoique plusieurs auteurs l'y aient rapporté. Le thuya de Théophraste était un grand arbre que nous ne connaissons pas, qui croissait aux environs du temple de Jupiter Ammon et dans la Cyrénaïque. Théophraste dit qu'il ressemble au cyprès sauvage, que son bois est d'une très-longue durée, qu'on en faisait des poutres, des statues, et divers ouvrages d'un grand prix. Il est également fait mention du *thuya* dans l'Odyssée (lib. 5), lorsque Mercure se rend chez Calypso : à l'entrée de sa grotte étaient des brasiers superbes, d'où s'exhalait un parfum de cèdre et de thuya qui embaumait l'air.

Le THUYA DU CANADA (*thuya occidentalis*, Linn.) s'élève à la hauteur de vingt-cinq ou trente pieds. Son aspect est fort agréable; ses rameaux prennent la forme d'un éventail, et s'élèvent en pyramide; ils sont d'un jaune un peu rougeâtre, couverts de feuilles planes, courtes, imbriquées, un peu obtuses, d'un beau vert foncé, serrées contre les tiges. Les fleurs sont monoïques; les mâles situés à l'extrémité des rameaux, réunis en chatons ovales, écailleux; les femelles forment un cône

ovale, situé comme les précédentes; leurs écailles sont oblongues, obtuses; les semences placées à la base des écailles, entourées d'une aile membraneuse, échancrée à ses deux extrémités. Cet arbre a été découvert au Canada, et dans d'autres contrées de l'Amérique septentrionale. Il croît aux lieux humides, sur les collines et le long des rivières. Il fut introduit en France et cultivé dans le jardin royal de Fontainebleau, sous le règne de François Ier. Il résiste aux froids les plus rigoureux. Son bois passe pour incorruptible, très-bon pour le chauffage. Les jeunes rameaux servent à faire des balais. On lui attribue une vertu sudorifique. Lorsqu'il fut connu en France, on lui donna le nom d'*arbre de paradis*, et celui d'*arbre-de-vie*, à cause de l'odeur pénétrante et aromatique qui s'échappe de ses feuilles quand on les froisse. Il entre, avec les autres arbres verts, dans la composition des bosquets d'hiver : il constitue des palissades et des abris qu'on tond au ciseau (1).

Le THUYA DE LA CHINE (*thuya orientalis*, Linn.) diffère du précédent par ses cônes, dont les écailles sont, un peu au-dessous de leur sommet, munies d'une forte pointe courbée en hameçon. Son tronc s'élève à peine à quinze ou vingt pieds : ses rameaux sont redressés; ses feuilles épaisses,

---

(1) CLUS., 1, pag. 36, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 224, fig. 1; DOD., 858, fig. 1; DALÉCH., 60, fig. 1; TABERN., Ic. 947, fig. 1, J. BAUH., 1, pars 2, pag. 286, fig. 1.

ovales-arrondies, un peu aiguës; les semences ovales, point membraneuses. Cette plante a été découverte à la Chine et au Japon. Elle entre, comme la précédente, dans l'ornement des bosquets. On la préfère pour placer sur les consoles dans les appartements d'hiver : elle craint les fortes gelées.

Le THUYA ARTICULÉ (*thuya articulata*, Desf.), que M. Desfontaines a observé sur le mont Atlas, ne pourrait être cultivé que dans le midi de la France. « J'en ai vu des forêts sur les montagnes du royaume d'Alger, qui avoisinent celui de Maroc. Les plus grands individus n'avaient guère que huit à neuf mètres de hauteur sur un mètre de circonférence; mais Broussonnet m'a assuré qu'il en avait vu de plus grands à Maroc, et que c'est cet arbre qui donne la résine que l'on connaît dans le commerce, sous le nom de *sandaraque*. Son fruit n'a que quatre écailles, dont deux dépourvues de graines. Le bois est fort compacte, et pourrait être employé utilement. » (Desf., arbr. et fl. atl., t. 252.) Les rameaux sont ouverts presque en angle droit; les ramifications comprimées, fragiles, articulées; les feuilles fort petites, inégales, mucronées au sommet, munies à leur base de fort petites glandes.

GENÉVRIER.

Le GENÉVRIER COMMUN (*juniperus communis*, Linn.), quoique doué d'une verdure perpétuelle,

n'en est pas moins un arbrisseau rustique, hérissé de feuilles dures, très-étroites, aiguës, aussi piquantes que de fortes épines. Ses rameaux difformes, tortueux, ramassés en buisson, lui donnent un aspect sauvage, conforme aux lieux arides et pierreux qu'il habite. Dans les contrées du Nord, il ne s'élève qu'à la hauteur de quelques pieds; dans celles du Midi, c'est bien souvent un arbre de vingt pieds et plus. Son bois, dans ce dernier état, prend un beau poli; il est rougeâtre, d'un grain fin, agréablement veiné. On en fait de jolis ouvrages de tour et de marqueterie, de la boissellerie, des seaux, des échalas d'une longue durée. Il répand, quand on le travaille ou qu'on le brûle, une odeur balsamique. Lorsqu'il croît en buisson, il n'est bon qu'à chauffer le four. Ses fleurs sont dioïques, quelquefois monoïques; les mâles disposés en petits chatons axillaires, arrondis ou ovales, garnis d'écailles membraneuses, pédicellées, élargies en bouclier à leur sommet; sous chacune d'elles trois ou quatre anthères sessiles, à une loge : les chatons femelles sont globuleux, formés de trois écailles épaisses, concaves, rapprochées; sous chaque écaille un ovaire surmonté d'un stigmate court. Ces écailles deviennent charnues, se soudent ensemble, et forment une baie arrondie, de couleur noirâtre, qui renferme environ trois noyaux osseux, à une loge (1).

(1) Clus., 1, pag. 38, fig. 2; Matth., 118, fig. 1; Fuchs, 78; Trag.,

Il existe dans toutes les parties de cet arbrisseau, particulièrement dans ses fruits, une substance résineuse, aromatique, qu'on a cru longtemps être la sandaraque, mais qui plutôt paraît être fournie par le *thuya articulata*, Desf. Les baies du genévrier sont stomachiques; elles augmentent l'appétit, facilitent les digestions. Elles sont employées en Allemagne et dans plusieurs autres contrées d'Europe, comme assaisonnement. Pilées et macérées dans l'eau, elles donnent, par la fermentation, une liqueur vineuse, qui, sous le nom de *genévrette*, sert de boisson au peuple, dans plusieurs provinces de France. Cette liqueur qu'on peut singulièrement améliorer, en y ajoutant, pendant la fermentation, un peu de sucre ou de miel, fournit, par la distillation, un alcool plus ou moins âcre, dont on fait un grand commerce dans le Nord, sous le nom d'*eau-de-vie de genièvre*. Infusées dans l'eau-de-vie, ces mêmes baies forment un bon ratafia. Les confiseurs en préparent diverses liqueurs et des dragées de très-bon goût. Les Lapons boivent, comme du thé, la décoction de ces baies. On a cru longtemps qu'elles avaient la propriété de corriger la mauvaise odeur de l'air, qu'elle ne fait que masquer. Plusieurs quadrupèdes et quelques oiseaux les recherchent à cause de leur saveur su-

---

1074; Camer., 53; Lob., Ic. 2, tab. 222, fig. 2; Dod., 852, fig. 1; Daléch., 67, fig. 1; Tabern., Ic. 948, fig. 1-2; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 302, fig. 1.

crée et un peu âcre. L'étymologie de *juniperus* est trop peu connue pour la citer avec quelque probabilité, malgré les explications qu'on a essayé d'en donner.

Le GENÉVRIER OXYCÈDRE (*juniperus oxycedrus*, Linn.) est une belle espèce remarquable par la grosseur de ses fruits, et souvent par la hauteur de sa tige arborescente, qui s'élève depuis dix jusqu'à vingt-cinq pieds et plus, quelquefois de la grosseur du corps d'un homme. Ses feuilles sont un peu plus longues et plus larges que dans l'espèce précédente, un peu blanchâtres en-dessous, marquées de deux lignes glauques; ses baies sessiles, globuleuses, de la grosseur d'une noisette, roussâtres à leur maturité, et couvertes d'une poussière glauque (1). Cet arbrisseau croît sur les collines, le revers des montagnes, aux lieux pierreux, dans les contrées méridionales de l'Europe, en Barbarie. On retire de son bois une huile empyreumatique, sous le nom d'*huile de cade*, employée dans la médecine vétérinaire, et qui, mêlée avec une égale quantité d'huile d'olive, est bonne pour guérir la gale des moutons. On l'obtient en faisant brûler par un bout les branches fraîchement coupées, et en recevant, dans un vase, la

---

(1) CLUS., 1, pag. 39, fig. 1; MATTH., 118, fig. 2; CAMER., 34; LOB., Ic. 2, tab. 223, fig. 1-2; DOD., 853, fig. 1; DALÉCH., 38, fig. 1, var. B, *optima*; TABERN., Ic. 943, fig. 1, et 949, fig. 1; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 297, fig. 1.

matière qui découle par l'autre extrémité. Ses baies sont d'une saveur douce, aigrelette, assez agréable au goût. Les auteurs de la Flore de la Grèce soupçonnent que le bois de ce genévrier a été employé par les anciens pour les statues de leurs dieux. Il y en a une variété à fruits un peu plus petits.

Le GENÉVRIER DE PHÉNICIE (*juniperus phœnicea*, Linn.) est facile à distinguer par la forme de ses feuilles fort petites, obtuses, imbriquées, assez semblables à celles du cyprès, tandis que sur d'autres rameaux, et quelquefois sur les mêmes, on trouve d'autres feuilles très-aiguës, piquantes, comme celles du genévrier commun, mais plus petites; c'est ainsi que je les ai observées en Barbarie. Sa tige est haute de quatre ou neuf pieds et plus, très-rameuse, de forme pyramidale. Les chatons mâles terminent les petits rameaux. Les baies sont sphériques, jaunâtres, latérales, de la grosseur d'un gros pois. On en distingue une variété, dont les baies sont plus grosses, brunes ou d'un rouge très-brun: c'est le *juniperus lycia* de Linnée. Cette plante croît dans les pays chauds, sur les collines pierreuses (1). Son bois est dur, noueux, et peut être employé

(1) CLUS., 1, pag. 38, fig. 1; MATTH., 122, fig. 2, et 123, fig. 1; LOB., Ic. 2, tab. 221, fig. 2; DOD., 853, fig. 2; DALÉCH., 59, fig. 1, et 61, fig. 1; TABERN., Ic. 943, fig. 2; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 300, fig. 2.

comme celui du genévrier commun. Plusieurs oiseaux sont avides de ses fruits. Cultivé dans les bosquets d'hiver, il résiste assez bien aux froids rigoureux.

La SABINE, rangée parmi les genévriers (*juniperus sabina*, Linn.), est un arbrisseau élevé de quatre ou six pieds, d'un aspect fort agréable, d'une belle verdure, mais d'une odeur repoussante. Sa tige se divise en un grand nombre de rameaux grêles, étalés, couverts de très-petites feuilles courtes, aiguës, imbriquées, très-serrées. Les baies sont d'un bleu noirâtre à leur maturité, latérales, globuleuses, à trois semences. On en distingue deux variétés; l'une sous le nom de *sabine stérile* ou *sabine femelle*, *sabine commune*, est moins élevée; elle a ses tiges moins fortes, ses rameaux plus étalés, très-divisés : elle fructifie rarement; l'autre, improprement nommée *sabine mâle*, s'élève à huit ou dix pieds. Son tronc est droit; ses branches ascendantes, flexibles, très-ramifiées. Cet arbrisseau croît dans les Alpes, l'Italie, le Levant (1).

Cette plante est d'une saveur chaude, amère, désagréable; elle contient de la résine, de l'huile volatile, qui la rendent tellement stimulante qu'elle enflamme la peau sur laquelle elle reste

---

(1) Fuchs, 150; Trag., 1071; Matth., 120, fig. 1; Camer., 55, 56; Lob., Ic., 2, tab. 219, fig. 1-2; Dod., 854, fig. 1; Daléch., 182, fig. 1-2; Tabern., Ic. 946, fig. 1-2; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 288, fig. 1-2; Blackw., tab. 214.

appliquée pendant quelque temps, d'où vient qu'avec des qualités aussi prononcées elle jouit depuis très-long-temps d'une grande réputation: elle a été considérée comme un puissant et dangereux emménagogue, dont l'emploi peut être très-redoutable lorsqu'il n'est pas accompagné de la prudence convenable: il en résulte l'inflammation, des hémorragies redoutables de la matrice, l'expulsion du fœtus, avec des accidents qui mettent la vie de la mère en très-grand danger. Sa décoction a été employée à l'extérieur en lotions contre la gale, et les ulcères putrides et fongueux. On se sert de même des feuilles pulvérisées. Les Baschkirs de la Russie lui attribuent une grande vertu contre les sortiléges: ils en suspendent de petites branches au-dessus des portes de leurs maisons. Par un préjugé un peu moins ridicule, de bonnes femmes prétendent qu'il suffit d'en introduire quelques feuilles dans la chaussure des jeunes filles, pour provoquer chez elles la menstruation. Les maquignons allemands la font avaler à leurs chevaux, pour leur donner du feu et de l'activité.

IF.

Pour peindre l'IF (*taxus baccata*, Linn.) d'après son port naturel, il faut nous éloigner de nos jardins, où cet arbre, défiguré sous le ciseau du jardinier, ne nous offre que des formes bizarres

et fantastiques: c'est dans les sombres vallées des Alpes, aux lieux âpres et montagneux, que respecté par la main des hommes, il se montre sous sa véritable forme. C'est alors un arbre robuste, qui s'élève à la hauteur de quarante ou cinquante pieds et plus sur un tronc épais, revêtu d'une écorce sujette à s'exfolier, comme celle du platane, couronné par une vaste cime conique, très-touffue, qui répand au loin une ombre ténébreuse. Ses rameaux sont nombreux, sa verdure sombre, perpétuelle, d'une teinte uniforme, mélancolique. Son accroissement est très-lent, sa durée de plusieurs siècles. Ses feuilles sont planes, linéaires, aiguës, rangées comme les dents d'un peigne le long des rameaux, quelquefois panachées de blanc dans nos jardins. Les fleurs sont petites, ordinairement dioïques, presque sessiles, entourées de petites écailles qui tiennent lieu de calice; point de corolle; dans les mâles huit ou dix étamines; les filaments réunis en cylindre; les anthères disposées circulairement en forme de bouclier, s'ouvrant en-dessous; dans les femelles, les écailles plus petites, persistantes; un ovaire ovale, percé au sommet; point de style. Le péricarpe se renfle, devient charnu, se convertit en une baie rouge, percée au sommet en forme de gland, contenant un noyau à une seule semence. Cet arbre croît dans les montagnes de la Suisse, de la Savoie, à la Sainte-Baume, en Pro-

vence, etc. (1). L'étymologie du mot *taxus* est très-conjecturale. On le soupçonne dérivé du grec *toxicon* (poison), parce que les anciens s'en servaient, dit-on, pour empoisonner leurs flèches (*toxos*). Théophraste le nomme *mulos*.

Le bois de l'if est d'une couleur brune ou rougeâtre, plus ou moins veiné, dur, pesant, d'un grain très-serré, presque incorruptible : on le travaille facilement : il peut recevoir un beau poli. Il est excellent pour tous les ouvrages qui exigent de la force et de la durée. On en fait différents meubles, des tables, des jambages de porte, des essieux, des dents de roue, de très-beaux vases, des tabatières, des étuis, etc. Il prend très-bien le noir, et ressemble alors à l'ébène. Varenne de Fenille a trouvé le moyen de lui donner une couleur de pourpre-violet, en faisant tremper, pendant quelques mois, dans un bassin, des tablettes très-minces, surtout quand le bois est encore dans toute sa sève. On a vu, dans des églises et d'anciens châteaux, des ouvrages de marqueterie, de sculpture, de vieilles armes, parfaitement conservés, quoique fabriqués depuis plus de cinq cents ans. Les anciens se servaient, pour faire des arcs, de ses branches,

(1) Matth., 773, fig. 1, et 2, *melior*; Camer., 840; Lob., Ic., 2, tab. 232, fig. 1; Dod., 859; fig. 1; J. Bauh., 1, pars 2, pag. 241, fig. 1; Park., 1412; Ger., 1187, fig. 2.

douées d'une grande élasticité, usage mentionné dans les Géorgiques de Virgile :

.... *Ityræos taxi torquentur in arcus.*

Georg., lib. II, v. 448.

L'if ne fournit pas de résine : son bois, son écorce, ses feuilles fraîches ou desséchées, n'en exhalent point l'odeur. Sous le rapport de ses propriétés il a toujours eu une mauvaise réputation : on le regardait, à cause de son feuillage sombre et triste, comme un arbre lugubre : il s'associait aux cyprès dans le séjour des morts, et dans les cérémonies funèbres. Dans leur mythologie, pleine d'allégories ingénieuses, les anciens prétendaient que les rives du Styx et de l'Achéron en étaient ombragées. On voit, dans la *Thébaïde* de *Stace*, une Furie portant à la main un rameau d'if enflammé, aller à la rencontre des ames qui descendent au séjour des ombres, pour leur en éclairer la route ténébreuse, et les y introduire à sa lugubre lueur.

On a prononcé un peu trop légèrement un arrêt de malédiction contre les différentes parties de l'if, comme étant toutes également vénéneuses, c'est l'opinion de Pline et de Dioscoride; Théophraste, observateur plus sévère, a bien regardé les feuilles comme un poison pour les chevaux, mais il ajoute que les fruits, mangés par les hommes, ne leur sont point nuisibles. On a cherché, dans les temps modernes, à s'assurer

de l'exactitude de ces observations. Il a été bien reconnu que les feuilles et les jeunes rameaux de l'if étaient vénéneux, et donnaient la mort aux animaux qui s'en nourrissaient, que d'ailleurs ils ne les mangeaient qu'avec beaucoup de répugnance, et lorsqu'ils y étaient forcés par la faim. Il n'en est pas de même des fruits. Ils ne sont dangereux ni pour l'homme ni pour les animaux; les oiseaux en sont friands : on a vu des enfants en manger même en assez grande quantité, sans en être incommodés; cependant l'excès peut produire la dyssenterie. L'amande, dépouillée de sa pulpe, a un peu la saveur des noisettes; elle est nourrissante, assez agréable, mais elle devient âcre en vieillissant, et alors elle est malsaine. On pourrait en tirer, par expression, une assez bonne huile. Ces amandes servent à nourrir et engraisser les volailles. On regarde encore comme une erreur de croire qu'il soit plus dangereux de se reposer et de dormir sous l'ombre de l'if que sous tout autre arbre: cependant Rai rapporte que des jardiniers, chargés de tondre un if très-touffu, dans le jardin de Pise, ne pouvaient continuer ce travail plus d'une demi-heure de suite, sans éprouver de violentes douleurs de tête. Le jésuite Schott affirme que les rameaux, plongés dans de l'eau dormante, assoupissent le poisson, de manière à ce qu'il se laisse prendre avec facilité. D'après Plutarque, l'if est surtout malfaisant quand il est

en fleurs. C'est à cette dangereuse propriété que Lucrèce fait allusion dans les vers suivants :

Est etiam magnis Heliconis montibus arbor,
Floris odore hominem tetro consueta necare.

Virgile était de la même opinion quand il dit dans ses Géorgiques :

Neu popius tectis taxum sine....
Lib. IV, v. 47.

Et ailleurs, dans la dixième églogue, vers 30 :

Sic tua cyrneas fugiant examina taxos.

Cependant Knigt a remarqué que les guêpes préféraient les fruits de l'if aux raisins, et que planter quelques ifs dans leur voisinage était un bon moyen de les détourner des vignobles. On peut, avec leurs baies, fabriquer une sorte de vin et de l'eau-de-vie par la fermentation.

D'après la docilité de l'if pour se prêter, sous le ciseau, à toutes sortes de formes, cet arbre ne s'est, pendant long-temps, montré dans nos jardins, que déguisé sous les figures les plus arbitraires, en obélisque, en boule, en pyramide, en vases, en figures d'animaux, etc. Aujourd'hui cette mode est passée; sans doute, il y avait excès; mais quelques-uns de ces arbres en belle pyramide, ou sous quelque autre forme agréable, ne seraient pas à dédaigner dans ces grands jardins et ces beaux parterres, où l'art et ses ornements le disputent aux beautés de la nature agreste, plus

facile à imiter dans la formation des bosquets. On cite plusieurs ifs remarquables par leur ancienneté et leur grosseur, tel celui mentionné par M. Réver, que l'on voit dans la commune de Foullebec, à deux lieues de Pont-Audemer, qui a vingt et un pieds de pourtour. Sa grosseur prodigieuse et sa solidité extraordinaire suffisent pour soutenir le chœur de l'église à laquelle il est adossé, et qui s'écroulerait dans un profond ravin, si l'arbre ne lui prêtait pas son appui. Il existe à Fortingall, en Écosse, un if dont la grosseur a beaucoup plus du double que le précédent. On assure que dans le même pays on en montre un autre aux voyageurs, qui a cinquante-trois pieds de circonférence. Quand on considère la lenteur avec laquelle ces arbres croissent, il est à croire que ceux que nous venons de citer doivent être très-anciens, surtout le dernier.

ÉPHÉDRA.

Les EPHEDRA sont des plantes fort singulières, qui offrent l'aspect d'une prêle (*equisetum*, Linn.), qu'on prendrait pour telle à la première vue, surtout lorsqu'elles n'ont ni fleurs ni fruits. En effet, ce sont de petits arbrisseaux composés de rameaux touffus, sans feuilles, cylindriques, articulés, munis de gaîne à chaque articulation. Tel est l'EPHEDRA A DEUX ÉPIS (*ephedra distachya*, Linn.), nommée vulgairement *uvette* ou *raisin de*

mer, arbrisseau de trois ou quatre pieds au plus, dont la tige est fort dure, un peu tortueuse et grisâtre, chargée de rameaux nombreux, toujours verts, grêles, cylindriques, opposés ou verticillés, garnis à chaque articulation, d'une petite gaîne membraneuse, à deux dents qui semblent être les rudiments de deux feuilles avortées.

Les fleurs sont dioïques, fort petites, jaunâtres, très-nombreuses : elles sortent de l'aisselle des gaînes; les mâles sont portées sur des pédoncules ternés, terminés par de petits chatons ovales. Le calice est bifide; point de corolle; six ou huit étamines; les filaments réunis en cylindre : les anthères à une loge, disposées en anneau. Les fleurs femelles sont sessiles, composées de quatre ou cinq écailles persistantes, tronquées, urcéolées, enveloppées les unes dans les autres; point de corolle; deux ovaires supérieurs; un style. Les écailles se soudent, deviennent charnues après la floraison, et produisent deux petites baies rouges, renfermant chacune deux semences planes d'un côté, convexes de l'autre. Cette plante croît aux lieux sablonneux et maritimes des provinces méridionales, ainsi que sur les côtes de Barbarie. On prétend que les baies peuvent être utiles dans les fièvres putrides : elles ont une acidité assez agréable (1).

On trouve, sur les montagnes de la Hongrie

(1) MATTH., 726, fig. 1; CLUS., 1, pag. 92, fig. 1-2, *mas* et *fœmina*;

et de la Sibérie, aux lieux arides et pierreux, un ÉPHÉDRA A UN ÉPI (*ephedra monostachia*, Linn.), peu différent du précédent. Les tiges et les rameaux sont plus courts : les fleurs femelles ne produisent qu'une petite baie d'un beau rouge-écarlate, d'une fraîcheur agréable. Gmelin dit qu'il se trouvait fort heureux de rencontrer ces fruits mûrs, pour calmer la soif ardente qu'il éprouvait, en parcourant, pendant l'été, les vastes contrées de la Sibérie (1).

M. Desfontaines a découvert en Afrique une nouvelle espèce, qu'il nomme *ephedra altissima*, Fl. atl., t. 253, que l'on cultive, depuis plus de trente ans, au Jardin du Roi. C'est un arbrisseau très-touffu, dont les rameaux sont grêles, longs et pendants, d'un aspect fort singulier, qui masquent entièrement les murs contre lesquels il est placé. Il résiste aux hivers de nos climats, lorsqu'on l'abrite des vents du nord. On peut en tirer un parti avantageux dans les jardins anglais.

J'ai aussi trouvé en Barbarie, sur les rochers, proche la Calle, et le long de la côte, un autre *éphédra*, que M. Desfontaines a également recueilli sur les montagnes de l'Atlas, non loin de

---

LOB., Ic. 796; DOD., 75, fig. 1; DALÉCH., 1388, fig. 1; TABERN., Ic. 836, fig. 1-2; C. BAUH., Theatr. 236, *mas*, 234, *fœmina*; J. BAUH., 1, pars 2, pag. 406, 407, fig. 1, *mas et fœmina*; MORIS., § 13, tab. 5, Ord. 2, fig. 2; BARREL., Ic. 732, fig. 3, 4.

(1) AMMON., Ruth., tab. 26; GMEL., Sibir. 1, tab. 38, fig. 1; PALL., Fl. Ross. 2, tab. 83.

la mer, qu'il a nommé *ephedra fragilis*, très-remarquable en effet par ses rameaux, dont les articulations se séparent et tombent à mesure qu'ils sèchent : d'ailleurs les fleurs sont toutes sessiles, tant mâles que femelles, caractère suffisant pour le distinguer de la première espèce; j'abandonne aux érudits l'étymologie du mot *ephedra*, n'étant pas très-satisfait de l'explication forcée qu'on en donne. Les anciens ont employé, pour ces plantes, les noms de *polygonum* et d'*uva marina*; celui d'*ephedra* se trouve dans Pline, mais je doute qu'il appartienne à notre plante. Le *tragos* de Dioscoride convient assez bien à l'éphédra.



LETTRE

DE M. LE VICOMTE DE FOUCAULT,

SUR SON VOYAGE

DANS LES HAUTES ALPES DU DAUPHINÉ,

A M. POIRET,

PROFESSEUR D'HISTOIRE NATURELLE A L'ÉCOLE CENTRALE DE L'AISNE.

---

28 thermidor an VI (1798).

Le souvenir des moments que nous avons passés ensemble au sein de l'étude et de l'amitié vient se mêler souvent à mes herborisations, et je ne quitterai point ce pays sans vous adresser au moins une relation d'une excursion que je viens de faire dans les Hautes-Alpes dauphinoises (1).

Je suis parti de Grenoble le 9 thermidor, accompagné de M. Trousset, médecin, qui professe avec distinction la chimie dans cette commune,

(1) En consacrant cette lettre à la mémoire d'un ami regretté de tous ceux qui l'ont connu, je paie une dette à l'amitié qui nous unissait, et j'offre aux lecteurs les observations d'un très-habile naturaliste, qui a enrichi l'administration des forêts, à laquelle il était attaché, de plusieurs mémoires importants.

du savant Villars, auteur de la *Flore du Dauphiné*, et de M. Liottard, jardinier de l'École centrale. Notre marche fut dirigée vers le *bourg d'Oysans*, le mont de *Lens*, etc., lieux célèbres dans l'empire de Flore, et que Linnée, le P. Barrélier et Antoine de Jussieu ont illustrés, le premier (1) par ses écrits, et les deux autres, par les savantes herborisations qu'ils y ont faites.

Le premier bourg qu'on rencontre, après avoir quitté Grenoble, est *Vizille*. On découvre, sur la gauche de la grande route qui y conduit, le ci-devant château d'*Herbeys*, maison de campagne de l'ancien évêque de Grenoble. Elle est dans une position charmante, et l'on aperçoit distinctement la mansarde où ce prélat s'est brûlé la cervelle en 1789. Vizille est célèbre par la fameuse assemblée qui s'y tint la même année, et où des orateurs distingués y parurent avec des talents, qu'ils développèrent depuis à la tribune de l'assemblée constituante; il ne l'est pas moins par le séjour du connétable Lesdiguières, qui exerçait dans ces contrées une puissance redoutable aux rois mêmes, et dont toutes les époques de la vie guerrière furent marquées par des succès :

Là paraissaient Givry, Noailles et Feuquières,
Le malheureux De Nesle, et l'heureux Lesdiguières.

Le connétable fut moins heureux père qu'heu-

---

(1) *Mons de Lens*, bourg d'Oysans, *et crista*, *nec non Cartusia major supra Gratianopolim*. Linn., Fl. alpina, Amœnit., 4, p. 433.

reux capitaine, car on montre encore, en face du château, la place où son fils unique, âgé de treize ans, fut tué d'un coup de pied de cheval.

Ce lieu, où l'art meurtrier de la guerre fut tant de fois réduit en système, où toutes les combinaisons d'attaques, de défenses, de siéges, de prises et d'assauts furent épuisées, a fait place à des arts plus paisibles. Une manufacture d'indiennes, dirigée par des Génevois, y est en activité depuis plusieurs années.

Le parc de Vizille est vaste, les eaux en sont belles. La Romanche, torrent impétueux, qui prend sa source dans les glaciers de la Bérarde, la plus haute montagne du Dauphiné, arrose ce pays, après avoir parcouru tout l'Oysans, et se jette dans le Drac, qui se perd lui-même dans l'Isère, un peu au-dessous de Grenoble. La route de Vizille est bordée de noyers antiques qui l'ombragent; l'œil se repose sur des prés émaillés que l'habitant de la plaine fertilise, en détournant adroitement les eaux des torrents, et en multipliant les canaux d'irrigation. Des maisons de campagne le terminent à l'horizon, qui lui-même est fermé par la chaîne des montagnes calcaires, qui sont au nord et au couchant de Grenoble.

Mais ici la scène change tout-à-coup. La nature se revêt de formes plus sévères; les rochers s'élèvent; la Romanche roule ses flots avec impétuosité, et les noirs sapins qui la dominent, et

dont un grand nombre avaient été incendiés récemment, rembrunissent encore ce tableau. Les troncs de ceux qu'on exploite pour la marine sont jetés dans la direction des ravins, arrivent au pied des montagnes avec une rapidité extrême, et confondent leur bruit avec celui des eaux.

La vallée que l'on suit se resserre, la rivière redouble d'impétuosité, et le chemin est tracé au milieu d'éboulements énormes de granits, témoins irrécusables des bouleversements du globe.

On laisse sur la gauche, avant d'arriver au bourg d'Oysans, la mine d'argent d'*Allemont*, exploitée avec succès, sous l'inspection de M. Schreiber. J'ai le regret de n'avoir pu visiter cette mine intéressante, ni de remettre moi-même à ce savant minéralogiste les lettres que l'on m'avait données pour lui, lorsque je quittai Paris.

L'ami de l'humanité, lorsqu'il entre au bourg d'Oysans, gémit sur les déplorables destinées de ce petit coin de terre, que les révolutions de la nature et l'imprudence des hommes ont fait tour-à-tour disparaître de la place qu'il occupait. Un lac, rompant ses digues naturelles, l'a submergé deux fois, et deux fois ses habitations ont été brûlées entièrement. Le dernier de ces malheurs est encore récent (1). Une inscription placée sur

---

(1) En 1782.

la porte de la maison commune retrace ce malheureux événement. La chaleur est extrême pendant l'été dans ce bourg, quoique son élévation au-dessus du niveau de la mer, soit d'environ un kilomètre (500 toises); mais son encaissement entre les hautes montagnes qui courent parallèlement de l'est à l'ouest, livrent ses habitants à une réverbération que les rochers leur renvoient avec force, lorsque le soleil est au zénith.

La Romanche, après avoir calmé quelques instants la fureur de ses flots, reprend toute son impétuosité, à trois quarts de lieue environ du bourg. Un chemin taillé dans le roc présente une montée si rapide, que nos chevaux étaient obligés de reprendre haleine à chaque pas. La situation de ce lieu est au-dessus de la peinture, les expressions sont en raison inverse des sensations, et la plume se refuse à analyser ce que l'ame éprouve si bien dans toute la plénitude de son active expansion.

Figurez-vous d'énormes rochers amoncelés les uns sur les autres, et sur lesquels le pied du plus intrépide chasseur de chamois ne pourrait trouver un appui, et où la chèvre seule peut brouter en paix, et se jouer aux bords des précipices, la Romanche roulant au bas de ces rochers, le fracas de ses ondes au milieu des blocs de granit, qui s'efforcent en vain de diviser leur cours, et le voyageur sur la rive opposée, élevé de six cents pieds au moins au-dessus du précipice, et sondant

avec effroi l'abyme au bord duquel son cheval le ramène à chaque instant, par les fréquents zigzags qu'il fait pour suivre les sentiers tracés par les mulets.

Jetez les yeux plus loin, vous voyez réunis les derniers efforts de l'industrie humaine : la moisson flotte au-dessus des granits, et on se demande comment on a pu préparer la terre, l'ensemencer et récolter du seigle sur ces hauteurs. On moissonnait alors, et la disposition que les alpicoles donnent à leurs gerbes qu'ils réunissent en faisceau de forme pyramidale au nombre de vingt-une, produit un effet agréable, et l'on croit voir de loin un vaste camp dont les tentes sont dispersées.

Le précipice était à notre gauche, et des rochers, qui nous offraient tous les trésors de la végétation, nous resserraient à notre droite. Le *lavendula spica*, transplanté dans nos jardins, embaumait ces déserts, et l'œil ne pouvait se lasser d'admirer les bractées argentées de l'*illecebrum capitatum*, et le satin brillant de l'*alchimilla alpina*, si commun dans toutes les montagnes du Dauphiné.

Nous arrivâmes au mont de Lens, au soleil couchant, après une marche de dix-sept heures, qui avait épuisé nos chevaux. Les habitants de ce village sont la plupart pauvres, comme dans toutes les parties habitées des Alpes. Les grains qu'ils récoltent sur ces pentes escarpées ne peu-

vent suffire à leur consommation. La plupart s'expatrient l'hiver, et viennent chez nous exercer leur industrie. La petite auberge où nous étions appartenait à un homme qui avait fait longtemps le métier de porte-balle hors de son pays, qu'il était venu retrouver, après une absence de plusieurs années, pour ne plus le quitter. Le professeur de chimie lui témoignait son étonnement, de ce qu'après avoir parcouru les riches plaines de la Flandre, et les départements qui avoisinent Paris, il avait pu se résoudre à habiter le mont de Lens. Il ne lui répondit que par ces mots : *Nous y sommes nés, et nous y avons une petite propriété.*

Chaque peuple, comme vous voyez, a son *ranz des vaches*, et chaque tribu ses *potaveris.* Le nègre vendu dans un autre hémisphère soupire après ses sables arides; l'épais Hottentot, au milieu des habitants policés du Cap, regrette ses déserts; le voluptueux Otaïtien embrasse l'arbre de son pays; et les bergers du Screk-Horne et ceux des rives de la Romanche recueillent tous les souvenirs qui leur rappellent les habitudes de leur patrie.

Le lendemain 10, le soleil dorait à peine de ses rayons obliques les pics les plus élevés de ces montagnes, que nous herborisions au milieu de ces rosées que vous savez être si abondantes dans les Alpes; les fleurs sommeillaient, et l'*astrantia*

major ne présentait pas encore les rayons de son étoile à ceux de l'astre qui devait les développer dans peu de temps.

Après avoir monté pendant quatre heures environ, et parcouru des prairies charmantes, dont la verdure contrastait avec l'azur des gentianes(1), nous arrivâmes à une bergerie située sous le revers d'une mine de cristal. Les rochers étaient couverts de cristaux de roche; mais cette lente opération par laquelle la nature arrive à ses fins, et qui dépose en faveur de la plus haute antiquité du globe, n'était encore qu'ébauchée, et nous trouvâmes beaucoup plus de quartz laiteux que de véritables cristaux. Ceux qui approchent le plus de leur dernière forme conservent une teinte jaunâtre et terreuse, et n'ont point ce degré de pureté et de transparence qui distingue ceux de la Suisse, et particulièrement ceux du mont Saint-Gothard.

Le lait et le beurre de la bergerie, ajoutés à nos provisions, composèrent notre déjeuné. Des sources jaillissaient du sein des rochers; le *saxifraga stellaria* sortait de leurs fentes humides, et le gazon sur lequel nous déjeunions était tapissé du *sibbaldia procumbens*, petite plante que l'on voit avec peine rejetée aussi loin de la famille des *potentilla*, dans un système artificiel, mais que le botaniste, qui cherche dans ses études les lois des

(1) *Gentiana nivalis et bavarica*, Linn.

rapports et des affinités, ramène aux plantes auxquelles la nature l'a évidemment coordonnée.

Nous étions déja assez élevés; nous avions atteint les hauteurs auxquelles les *rhododendron* ne croissent plus, et la bouse de vache était substituée dans la bergerie aux branches de cet arbrisseau, qui est la dernière ressource des habitants des Alpes, lorsqu'ils se chauffent avec du bois. Ici il fallut nous séparer. M. Villars fut retenu par un accès de fièvre; le professeur de chimie, qui n'herborisait plus que par délassement, peu accoutumé d'ailleurs aux fatigues des hautes montagnes, et dont le but de ce voyage était la visite des mines d'Allemont, et la recherche du sulfate de baryte, qu'on trouve dans les environs, resta avec lui. Je partis donc avec mon fidèle Liottard, bien résolus l'un et l'autre à atteindre le dernier sommet de la *Belle-Étoile*, la plus haute des montagnes du mont de Lens, quelque fatigue qui fût attachée à cette entreprise.

Je trouvai, peu de temps après notre séparation, une petite gentiane rare, et que je crois peu connue à Paris (1). Elle a les divisions de la corolle frangées, comme les *gentiana campestris* et *amarella*, dont elle se rapproche, mais elle est d'un bleu admirable, et ne le cède à aucune de ses congénères, pour le brillant de ses couleurs. Villars l'avait déja

(1) C'est la *gentiana glacialis* de Haller, Hist. stirp., n° 552, Em. VI, n° 60. Je la rapporte au *gentiana nana*, Jacq., Gent. : *corolla quinquefida, campanulata, in fauce barbata, foliis caulinis ovatis*, Jacq.

observée sur le mont Saint-Bernard, avant de la cueillir en Dauphiné.

Après avoir gravi, non sans quelques peines, un premier cordon de rochers, dont les cassures et les irrégularités nous présentaient quelquefois des degrés et des gradins dont nous faisions notre profit, une vaste pelouse, dont le gazon ras laissait percer quelques astragales que nous recueillîmes, se dessina devant nous. Un second cordon de rochers fut franchi comme le premier. Il ne nous restait plus qu'une longue montagne de schiste élevée au-dessus des granits qu'il fallait encore gravir pour arriver au sommet de la *Belle-Étoile*. J'eus le plaisir d'y cueillir, dans un schiste, le *ranunculus parnassifolius*, plante très-rare dans les Alpes du Dauphiné, et qu'on y a retrouvée pour la première fois, l'année dernière, depuis cent cinquante ans. Cette plante a peu de synonymie, et je n'en connais pas de figures. Villars l'a cherchée inutilement pendant vingt ans. Vous prîtes vous-même, pour la trouver, des peines qui vous procurèrent d'autres découvertes. Labillardière, avant de faire le tour du monde, vint visiter les montagnes de ce département, et ne fut pas plus heureux dans ses recherches. La station de cette renoncule paraît totalement changée. Bérard, dans un manuscrit en sept volumes in-folio, déposé dans la Bibliothèque royale de Grenoble, l'indique dans un endroit du mont de Lens, appelé *Picmeau*, où elle ne se retrouve plus.

Les plantes ont aussi leurs émigrations, et les botanistes qui nous ont peint leurs amours, leurs veilles, leur sommeil, leur irritabilité, l'oscillation vitale de quelques-unes, indépendante des causes externes, les facultés qu'ont les autres d'exprimer les variations de l'atmosphère, de s'ouvrir, de se fermer régulièrement à des heures marquées, auraient dû étendre davantage leurs recherches sur les causes de leur déplacement dans les hautes montagnes, lesquelles me paraissent étroitement liées à l'étude de la minéralogie et aux révolutions du globe.

Les plantes tendent aussi à se naturaliser de proche en proche par la voie des semis, et je crois le Nord beaucoup plus riche en végétaux qu'il ne l'était dans des siècles plus reculés; les graines suivent les rumbs de vent, la direction des vallées, la courbure des montagnes, et le courant des eaux des torrents. Le *narthecium calyculatum*, Scop., l'*antirrhinum alpinum*, L., croissent dans les prairies et les plaines de Grenoble, et nous avons dans notre département, à Laon, l'*aster amellus* et le *dentaria heptaphyllos*, plantes certainement subalpines, que je n'ai jamais trouvées à une élévation moindre que quatre ou cinq cents toises, et qu'on chercherait, je crois, vainement aux environs de Paris. Cette dernière (1), assez commune dans les pays de

(1) Le *dentaria heptaphyllos* a une saveur âcre, piquante et agréable. Cette plante doit être un puissant anti-scorbutique, et l'on pourrait la

hautes montagnes, en suit progressivement les différents chaînons, que nous allons suivre à notre tour.

Les deux hommes les plus célèbres de l'Helvétie, J.-J. Rousseau et Haller, l'observèrent, le premier sur les montagnes de Robaila, le second sur celles du Jura; des médecins botanistes la signalent dans les Vosges et dans les Ardennes; et vous, après avoir parcouru les sables brûlants de l'Afrique, les côtes de la Numidie, et vous être avancé jusqu'aux frontières du royaume de Tunis, vous venez la cueillir dans votre patrie, où elle devient très-rare, à cause de l'affaissement prodigieux des monts.

Suivez maintenant la chaîne des montagnes méridionales; les Alpes de la Suisse touchent à celles du Dauphiné; celles-ci, aux Cévennes; les Cévennes, aux Pyrénées. Les ouvrages d'Allioni, Villars, Gouan, etc., confirment cette observation. Reportez-vous au centre, et suivez cette autre chaîne de montagnes, intermédiaire entre ces deux-ci, laquelle après avoir traversé le haut Languedoc, le Lyonnais, la Bourgogne, jette des branches dans l'Auvergne et le Forez. Les catalogues de la Tourette, de Lemonnier, de dom Fourmault et d'un médecin de Semur achèvent de rendre cette vérité sensible.

Je reviens à notre *ranunculus parnassifolius*,

---

mêler dans les salades avec le cresson de fontaine. (*Sisymbrium nasturtium*, Linn.)

dont je vous destine un exemplaire, ainsi qu'au savant professeur du Muséum. Cette plante, mâchée, n'a point l'âcreté de la plupart des espèces de ce genre, et pourrait être employée utilement en médecine; mais, outre la difficulté de se la procurer, l'élévation à laquelle elle croît la rendra probablement rebelle à tous les efforts de la culture. Je l'ai cependant vue cultivée au jardin botanique de Grenoble, où elle végète assez bien; mais il est possible qu'elle n'y vive pas plus de trois ans, comme la plupart des plantes alpines, beaucoup plus difficiles à acclimater dans les parties les plus froides de nos jardins, que les végétaux de l'Inde dans nos serres. Le *geum reptans*, remarquable par les longs stolons qui le reproduisent, croît, ainsi que l'*hieracium pumilum* (1), au milieu de ces décompositions de schiste, où il semble qu'aucune plante ne devrait végéter.

Le sommet de la Belle-Étoile est élevé de quatorze cents toises au-dessus du niveau de la mer, suivant les observations barométriques de M. Villars; mais les observations de ce genre, quelque bien faites qu'elles soient, ne donneront jamais des résultats aussi exacts que le procédé du nivellement. Le dernier pic de la Belle-Étoile est un plateau herbeux très-étroit et d'une longueur médiocre. A peine y fus-je arrivé que j'y trouvai le *ranunculus rutæfolius*, Linn., observé ici par le

(1) *Hieracium prunellæ-folium*, Linn.

commentateur de Barrelier. En la cueillant, j'entendis un bruit épouvantable; une portion d'un glacier auquel je tournais le dos, croulait dans ce moment, et formait une de ces avalanches dont vous connaissez les terribles effets. J'avais formé le projet, il n'y avait pas une heure, d'aller reconnaître le glacier, mais n'ayant pas mes crampons, et étant venu aux Alpes, moins pour étudier la structure particulière des monts et leurs glaciers, que pour faire des recherches sur les plantes, je devenais avare de mon temps, et je dus me savoir quelque gré d'avoir donné la préférence au sommet sur lequel j'étais.

Je vois beaucoup de naturalistes, de physiciens et de simples voyageurs parvenir à des hauteurs considérables, jeter un coup d'œil de dédain sur leurs semblables. Ils les voient petits, misérables, et livrés à tout l'aveuglement de leurs désirs insensés. Ces sages voient les passions humaines se briser au pied de leurs rochers : ils s'élancent hors de la sphère de nos idées qui leur paraissent si étroites, pour voler sur les ailes de l'imagination dans les espaces célestes; ils ont déja rompu le fil qui les retenait à la terre, et une ascension de quinze à dix-huit cents toises au-dessus du niveau des mers, leur fait franchir en un clin d'œil des myriades de mondes, et les met presque à celui de la Divinité dont ils se disent ici-bas l'image.

Je vous avouerai que je n'ai rien éprouvé de

semblable. Je n'ai pu renoncer aussi vite à des affections terrestres qui font le charme de la vie. L'amitié, l'amour, l'estime des hommes, toutes les nobles passions qui resserrent les chaînes de notre fragile existence, ne m'avaient point quitté dans ces déserts. Ainsi je n'errais point dans un monde que la faiblesse de ma vue ne peut apercevoir; et au lieu de converser avec des archanges, je conversai avec vous, avec des êtres que je chéris, et avec la compagne aimable qui orne de fleurs ma paisible carrière. Peut-être dans ce moment même jetait-elle un regard sur moi. Ainsi, par un commerce réciproque d'attachement, par une action et une réaction continuelle de bons sentiments, nous coexistions l'un dans l'autre, et nous charmions les regrets de l'absence par les souvenirs les plus doux. Elle oubliait que j'avais pu la quitter, et étendant tous deux un voile sur le passé, nous embellissions le présent des espérances de l'avenir.

Je n'ai jamais éprouvé dans mes voyages sur les Hautes-Alpes aucune des incommodités qui résultent de la raréfaction de l'air et de la perte de son oxigène, diminué d'un quart environ, suivant quelques chimistes, ni les influences de la raréfaction sur les organes de la respiration. Un vent froid, sec et piquant me fit descendre de ce plateau, où, par un ciel serein, que l'on voit rarement tel dans les Alpes, j'avais pu jouir à mon aise du grand spectacle qui m'était offert. Nous ne

fûmes pas même traversés par le plus petit nuage. J'en voyais seulement quelques-uns à mes pieds, qui glissaient sur le flanc des rochers, ou qui étaient stationnaires dans leurs anfractuosités; d'autres plus considérables appuyaient leurs masses sur les montagnes du couchant, et nous cachaient leurs crêtes décharnées.

Je ne quittai pas ce lieu sans réfléchir sur la vanité des systèmes de géologie, qui, se contredisant tous, n'en veulent pas moins expliquer la formation de notre petite planète. Une descente très-rapide, mais qui n'avait rien de dangereux, parce qu'elle était régularisée par les éboulements de schiste, dans lesquels nous enfoncions à chaque pas, nous fit rejoindre en peu de temps nos deux professeurs.

Le premier acte de notre réunion fut de dîner sur les bords d'un torrent où croissait l'*allium schænoprasum*, Linn. (la petite civette), avec lequel nous pouvions relever le goût des viandes que nous avions apportées. Nous ne quittâmes point les rochers et les prairies de cette montagne, sans admirer les belles fleurs de l'ancolie des Alpes (*aquilegia alpina*, Linn.), les grappes du lys martagon, et les longs épis de l'asphodèle (*asphodelus racemosus*, Linn.); et sans nous enivrer des odeurs du *satirium nigrum*, Linn., qui rappelle celle de la vanille (*epidendrum vanilla*), qui est de même une plante de la famille des orchidées, nous descendîmes jusqu'au mont

de Leus, où suivant les détours d'un second torrent, dont les eaux ne pouvaient me désaltérer, je mis en ordre, en arrivant, une partie des nombreuses plantes que j'avais recueillies, et j'allai chercher, après avoir marché pendant près de douze heures, un sommeil dont j'avais grand besoin, mais qui fut troublé par la sorte d'intempérie, si je peux m'exprimer ainsi, avec laquelle j'avais bu de ces perfides eaux.

La suite de ce voyage sera le sujet d'une première lettre (1), si celle-ci ne vous a point paru trop longue. Adieu, mon cher ami; cultivez toujours les sciences naturelles; elles sont le partage d'un très-petit nombre d'hommes, et le nombre de ceux qu'elle rend heureux est plus petit encore, parce qu'on met souvent les systèmes à la place de l'étude de la nature, et qu'au lieu d'être dans les bois, on n'est plus, comme l'a dit Rousseau, que sur le théâtre du monde, occupé de se faire admirer.

---

(1) Cette autre lettre ne m'est point parvenue.

FIN DU TOME VII ET DERNIER.

TABLE

DES MATIÈRES CONTENUES DANS CE SEPTIÈME VOLUME.

FIN DE LA TABLE.

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES GENRES,

AVEC LES NOMS VULGAIRES RENFERMÉS DANS CET OUVRAGE.

Q.

R.

S.

X.

Y.

Z.

FIN.